

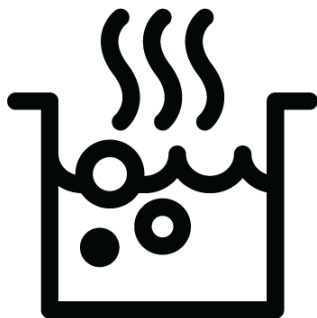


Ugrađena ploča za kuvanje / Uputstvo za upotrebu

Ugradbeni plamenik / Perilica posuđa

Vgrajena kuhalna plošča / Navodila za uporabo

Įmontuojama viryklė / Vartotojo vadovas



HII 64200 MT

185262201_4/ SR/ HR/ SL/ LT/ R.AD/ 10.05.24 18:12
7757189212

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beke proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrelе površine.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva.....	4
1.1 Predviđena namena	4
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna bezbednost.....	5
1.4 Bezbednost u transportu	7
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7
1.6 Bezbednost upotrebe	8
1.7 Upozorenja o temperaturi	8
1.8 Bezbednost kuvanja	9
1.9 Indukcija.....	9
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	10
2.1 Direktiva o otpadu	10
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	10
2.2 Informacije o ambalaži	10
2.3 Preporuke za uštedu energije	10
3 Vaš proizvod.....	11
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	11
3.2 Tehničke specifikacije.....	12
4 Prva upotreba.....	13
4.1 Početno čišćenje	13
5 Kako koristiti ploču za kuvanje ...	13
5.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje.....	13
5.2 Kontrolna tabla	16
6 Opšte informacije o pečenju	22
6.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči.....	22
7 Održavanje i čišćenje	24
7.1 Opšte informacije o čišćenju	24
7.2 Čišćenje ringle	25
7.3 Čišćenje kontrolne table	25
8 Rešavanje problema.....	26



1 Bezbednosna uputstva

SR

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.



1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da deca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Pre nego što odbacite istrošene i beskorisne proizvode:

1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
2. Odrežite kabl za napajanje i iskopčajte ga sa utikačem iz proizvoda.
3. Preduzmite mere predostrožnosti da sprečite decu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u režimu mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima kabl za napajanje i utikač:
- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
 - Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!

- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.



1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.

- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji rizik da će plamen ploče za kuvanje zapaliti zavese i zapaljive materijale oko ploče za kuvanje. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.
- Na zadnjem ili bočnom zidu mesta ugradnje proizvoda ne bi trebalo da bude crevo za plin, plastična cev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati usled toplotnog

efekta tokom rada ploče za kuvanje i to može izazvati bezbednosni rizik.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuvanje napukla, isključite proizvod sa mreže na napajanje električnom energijom da biste izbegli rizik od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuvanje slomljena:
Isključite sve plinske i (ako postoji) električne ploče za kuhanje. isključite uređaj iz struje.
- Ne dodirujte površinu uređaja.
- Ne koristite uređaj.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.

- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.



1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/ eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

1.8 Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane s mašću ili uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električne zone vaše ploče za kuvanje opremljene su naprednom „indukcionom“ tehnologijom. Na zonama indukcijonih ploča, koje štede vreme i energiju, mora se koristiti pribor za pripremu hrane pogodan za indukcijsko spremanje; inače zona ploče za spremanje hrane neće

raditi. Detaljne informacije pogledajte u odeljku „Izbor posuđa“.

- Budući da indukciona ploča stvara magnetno polje, isto može imati štetne efekte po osobe koje koriste uređaje a imaju pejsmejkere ili insulinske pumpe.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne čuvajte metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuvanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, ovde se materijali mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektronske proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računara na indukcionu ploču za kuvanje. Vaš uređaj može se oštetiti.

1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

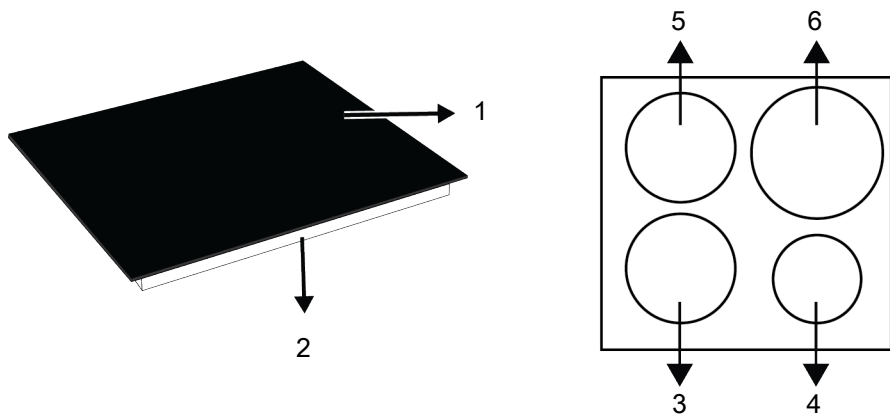
2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetskej efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za područje grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikaldne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površinu za spremanje hrane na grejnoj ploči i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za spremanje hrane

3 Područje za indukciono kuvanje

5 Područje za indukciono kuvanje

2 Donje kućište

4 Područje za indukciono kuvanje

6 Područje za indukciono kuvanje

3.2 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Dimenzije za ugradnju ploče za kuvanje (širina / dubina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon / Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	mak. 7,2 kW

Područje za kuvanje

Prednje levo	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač 2300 W

Prednja desna	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600 W / Pojačivač 1800 W

Zadnje levo	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač 2300 W

Zadnje desno	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	210 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač 2300 W

* Висина плоче за кување наведена у техничкој табели је висина доњег кућишта производа.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

5.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijeate hladne tečnosti tokom kuvanja.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorioncima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

Princip rada indukcijske ploče

Indukcijska ploča radi na principu otvorenog kruga. Kolo se završava kada se na njega postave posude za kuvanje pogodne za indukciono kuvanje, a elektronski sistem ispod staklene površine generiše magnetno polje. Metalna osnovna lonaca / šerpi se zagreva uzimajući energiju iz ovog magnetnog polja. Zbog toga se toplota ne proizvodi na površini ploče za kuvanje, nego direktno na šerpama/tiganjima iznad. Staklena površina se zagreva toplotom šerpi/tiganja za kuvanje.

Prednosti kuvanja sa indukcijom

Indukcijske ploče imaju neke prednosti jer se toplota direktno prenosi na šerpe/tiganje za kuvanje.

- Hrana koja se prelijeva tokom kuvanja ne gori brzo jer se staklena površina za kuvanje ne zagreva direktno. Zbog toga se lakše čisti.

- Kuvanje treba biti brže jer se toplota direktno proizvodi na šerpama/tiganjima za kuvanje. Tako šteti vreme i energiju u odnosu na druge tipove ploče za kuvanje.
- Budući da se toplota prenosi direktno na šerpe/tiganje za kuvanje, ne dolazi do gubitka toplote i omogućeno je efikasnije kuvanje.
- Činjenica da se zaustavlja prenos toplote i da se površina za kuvanje ne zagreva direktno kada se šerpe/tiganji za kuvanje uklone sa površine za kuvanje omogućava bezbednije korišćenje i zaštitu od mogućih nezgoda tokom kuvanja.

Uputstvo za bezbedan rad:

- Nemojte da odabirete visoke nivoe grejanja kada koristite nelepljive šerpe/tiganje za kuvanje obložene malom količinom ulja ili kada se koriste bez ulja (teflonske).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuvanje za odlaganje stvari ili rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete, kao što su pribor za jelo ili poklopci šerpi, na ploču za kuvanje jer mogu postati vrući.
- Nikada nemojte za kuvanje da koristite alu foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu alu folijom na indukcijsku zonu.
- Magnetne predmete kao što su kreditne kartice ili trake držite dalje od ploče za kuvanje kada je uključena.
- Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi pećnica i ona radi, senzori ploče mogu da smanje nivo kuvanja ili isključe ploču za kuvanje.
- Vaša ploča za kuvanje ima sistem automatskog isključivanja. Sledeća poglavlja navode detaljne informacije o ovom sistemu. Međutim, ako za kuvanje koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za kuvanje i uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja.

Šerpe/tiganji za kuvanje

Trebate da koristite feromagnetske, kvalitetne šerpe/tiganje za kuvanje koji imaju oznaku ili upozorenje da su prikladni

za indukcijsko kuvanje samo sa vašom indukcijskom pločom. Uopšteno govoreći, veći sadržaj gvožđa utiče na bolje performanse šerpi/tiganja za kuvanje. Osnovni prečnik lonaca / šerpi mora odgovarati indukcionoj zoni. U nastavku se navode predložene dimenzije.

Prikladne šerpe/tiganji:

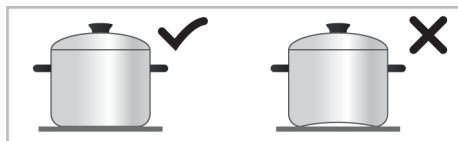
- Šerpe/tiganji od livenog gvožđa
- Šerpe/tiganji od emajliranog čelika
- Šerpe/tiganji od običnog i nerđajućeg čelika (sa oznakom ili upozorenjem na prikladnost za indukciju)

Neprikladne šerpe/tiganji:

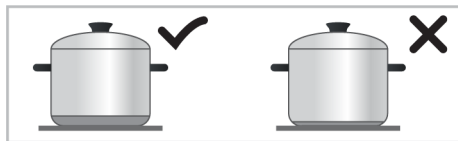
- Šerpe/tiganji od aluminijuma
- Šerpe/tiganji od bakra
- Šerpe/tiganji od mesinga
- Staklene šerpe/tiganji
- Grnčarija
- Keramika i porcelan

Preporuke:

- Koristite samo šerpe/tiganje sa ravnim dnom. Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.

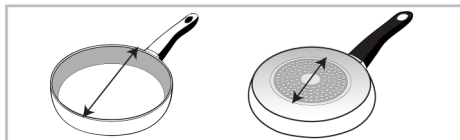


- Koristite samo šerpe/tiganje za kuvanje sa debelim, obrađenim dnom. Ako koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.

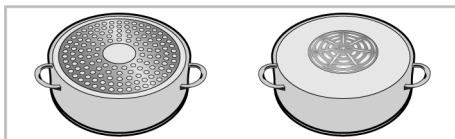


- Dna nekih šerpi/tiganja za kuvanje imaju manje feromagnetno polje od njihovog stvarnog prečnika. Ploča za kuvanje zagreva samo ovo područje. Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno i smanjene su performanse kuvanja. Osim toga, velike indukcijske ploče možda

neće moći prepoznati takve šerpe/tiganje za kuvanje. Zato se ploču za kuvanje treba odabrati u skladu sa veličinom feromagnetnog polja.



- Neke šerpe/tiganji za kuvanje imaju dno koje sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminijum. Ovi tipovi šerpi/tiganja za kuvanje možda se neće zagrevati ravnomerno ili ih indukcijska ploča uopšte neće prepoznati. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



Podjednaka raspodela posuđa na desnoj i levoj i centralnoj ploči za kuvanje za izbor ploča za kuvanje pozitivno utiče na performanse kuvanja tokom pripreme više obroka na indukcionim pločama za kuvanje.

Testiranje šerpi/tiganja za kuvanje

Na dole opisane načine proverite da li je vaša šerpa prikladna za indukcijsku ploču.

1. Prikladni su ako dno vaše šerpe može da drži magnet.
2. Prikladna je ako  ne trepće kada stavite šerpu na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuvanje.

Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

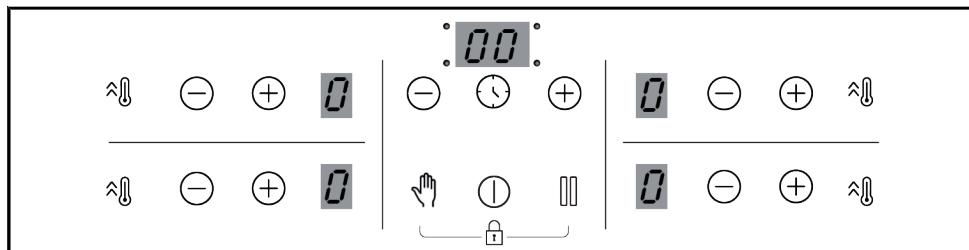
Dijametar područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - dužina 390

Detekcija šerpi/tiganja za kuvanje od strane indukcijskih ploča zavisi od prečnika i materijala feromagnetske komponente u dnu šerpi/tiganja. Da bi se omogućila detekcija šerpi/tiganja za kuvanje i postiglo efikasno kuvanje, treba odabrati šerpe/tiganje za kuvanje u skladu sa dimenzijom vaše ploče. Gore se navode preporučene dimenzije šerpi/tiganja za određene dimenzije ploče za kuvanje.

Ponašanje ključanja može se razlikovati u zavisnosti od vrste lonca, veličine posude i veličine zone za kuvanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuvanja. Upotreba veće zone za kuvanje ne dovodi do gubitka energije na indukcionim pločama za kuvanje, jer se toplota stvara samo u odgovarajućem delu posude.

5.2 Kontrolna tabla

SR



Tasteri

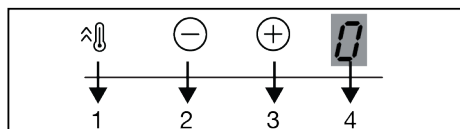
- : Taster ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE);
- : Taster tajmera
- : Taster za brzo grejanje/Taster za podešavanje velike snage (Booster)
- : Taster za zaključavanje tokom čišćenja
- : Taster za zaustavljanje
- : Taster za povećanje
- : Taster za smanjenje

Simboli

- : Simbol za kombinaciju područja široke površine kuvanja *
- : Simbol zaključavanja tastera

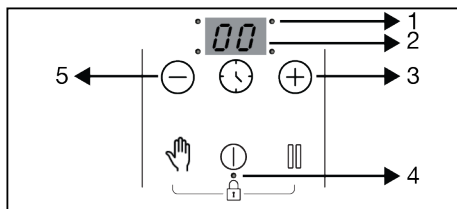
* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Ekran područja za kuvanje



- 1 Taster za brzo grejanje/Taster za podešavanje velike snage (Booster)
- 2 Taster za smanjenje temperature
- 3 Taster za povećanje temperature
- 4 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuvanje

Prikaz tajmera



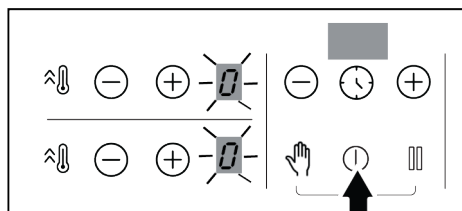
- 1 LED svetlo radne tačke za tajmer
- 2 Indikator tajmera
- 3 Taster za povećanje vrednosti na tajmeru
- 4 LED svetlo za zaključavanje tastera / blokadu za decu
- 5 Taster za smanjenje vrednosti na tajmeru

Opšta upozorenja za kontrolnu tablu

- Ovim proizvodom se upravlja putem senzorske komandne table. Svaka operacija koju izvršite na senzorskoj komandnoj tabli biće potvrđena zvučnim signalom.
- Komandnu tablu uvek održavajte čistu i suhu. Vlažne i zaprljane površine mogu izazvati probleme u radu ovih funkcija.
- Ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 10 sekundi.
- Proizvod se zbog bezbednosti automatski isključuje ako se nijedan taster ne pritisne duže vreme.

Uključivanje ploče za kuvanje:

- 1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster .
- ⇒ "0" se prikazuje na svim displejima zona za kuvanje.



Isključivanje zone za kuvanje:

- ✓ Pokrenuta zona za kuvanje može biti isključena na 4 različita načina:
- ✓ **Dodirivanjem tastera ①;** Dodirnite taster ①.
- 1. **Smanjenjem temperature na nivo "0";** Možete isključiti zonu za kuvanje podešavanjem temperature na nivo "0".
- 2. **Korišćenjem funkcije za isključivanje vremenskog programatora za željenu zonu za kuvanje;** Kada vreme istekne, vremenski programator će isključiti zonu za kuvanje koja mu je određena. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućem displeju. Kada vreme istekne, začuće se alarm. Dodirnite bilo koji taster na komandnoj tabli da biste utišali zvučni alarm.
- 3. **Dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje +/− za izbor željene zone za kuvanje istovremeno;** Možete isključiti odgovarajuću zonu za kuvanje dodirivanjem njenih tastera +/− istovremeno.

i Ako je ili pokrenuto nakon što se zona za kuvanje isključi, to znači da je zona za kuvanje još uvek vruća. Ne dodirujte zone za kuvanje.

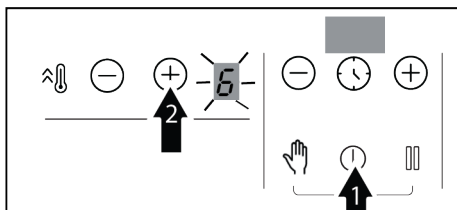
Lampica preostale toplote

Ako simbol svetli na displeju zone za kuvanje, to ukazuje na to da je zona za kuvanje još uvek vruća i da se može koristiti za održavanje toplote male količine hrane. Ovaj simbol će se ubrzo promeniti u simbol koji označava manju toplinu.

i Kada nestane struja, lampica preostale toplote se neće uključiti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuvanje.

Podešavanje temperature

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster ①.
2. Podesite željeni nivo temperature dodirivanjem tastera zone +/−.



⇒ Odgovarajuća zona za kuvanje će početi da radi na podešenom nivou temperature.

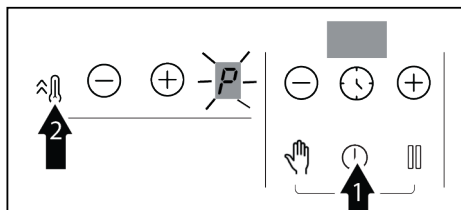
i Spoljašnji deo zone za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm (ako je vaš proizvod opremljen zonom za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm) aktivira se samo kada se postavi tiganj koji je dovoljno veliki da prekrije zonu za kuvanje na zonu za kuvanje i kada je temperatura podešena na nivo viši od 8.

Taster za podešavanje velike snage (POJAČAVAČ)

Možete da koristite funkciju pojačavača za brzo zagrevanje. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za duže kuvanje. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna za sve zone za kuvanje.

Izbor podešavanja velike snage (POJAČAVAČ):

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster ①.
2. Dodirnite taster odgovarajuće zone.



⇒ Izabrana zona za kuvanje će raditi maksimalnom snagom i simbol "P" će se pojaviti na displeju zone za kuvanje. Funkcija pojačavača zone za kuvanje se isključuje i nastavlja da radi na nivou "9".

Prevremeno isključivanje podešavanja velike snage (POJAČAVAC):

Možete da isključite podešavanje velike snage u svakom trenutku dodirom na taster ili . Funkcija pojačavača zone za kuvanje se isključuje i nastavlja da radi na nivou 9.

Princip rada 2 zone koje se nalaze u istom vertikalnom pravcu:

Ako je jedna zona podešena tako da bude u ravni sa pojačavačem, a druga zona, koja se nalazi u istom vertikalnom pravcu, podešena je na nivoe iznad nivoa 6 (7, 8 i 9), prva zona opada do nivoa 9, a druga zona se može podesiti na viši nivo od nivoa 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona podešena tako da bude u ravni sa pojačavačem, prva zona opada do nivoa 6.

Blokada za čišćenje

Blokada za čišćenje sprečava rad svih tastera na kontrolnoj tabli u trajanju od 20 sekundi dok je ploča za kuvanje i dalje pokrenuta kako bi se korisniku omogućilo kratko čišćenje. Proizvod neće trošiti energiju tokom ovog vremena.

Aktiviranje blokade za čišćenje

1. Dodirnite i držite taster dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal** kada je bilo koja zona za kuvanje aktivirana.
2. Odbrojanje počinje od 20 na displeju vremenskog programatora na ploči za kuvanje. Nijedan taster na komandnoj tabli neće biti u funkciji za to vreme osim tastera .

Deaktiviranje blokade za čišćenje

Ne morate da pritisnete nijedan taster da biste deaktivirali blokadu za čišćenje. Ploča za kuvanje će dati zvučni signal nakon 20 sekundi, a blokada za čišćenje će se automatski deaktivirati.



Ako želite da deaktivirate blokadu za čišćenje ranije, dodirnite i zadržite taster dok se ne čuju dva zvučna signala.

Zaključavanje zbog dece Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Kada su zone za kuvanje isključene, možete zaštititi ploču za kuvanje funkcijom zaključavanja zbog dece kako biste sprečili decu da uključe zone za kuvanje. Možete da aktivirate i deaktivirate zaključavanje zbog dece samo kada su zone za kuvanje isključene (u režimu pripravnosti).

Aktiviranje funkcije zaključavanja zbog dece

1. Dodirnite i zadržite oba tastera i istovremeno dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal** kada je ploča za kuvanje u režimu pripravnosti.
- ⇒ Zaključavanje zbog dece će biti aktivirano. "L" će se prikazati na displejima svih zona za kuvanje tokom izvesnog vremena, a decimalna tačka tastera će se uključiti.



Ukoliko se bilo koji taster pritisne dok je funkcija zaključavanja zbog dece aktivna, začuće se dva zvučna signala i "L" simbol će se treperiti na svim displejima zona za kuvanje.

Deaktiviranje funkcije zaključavanja zbog dece

1. Dodirnite i zadržite oba tastera i istovremeno dok se ne začuju dva zvučna signala kada je zaključavanje zbog dece aktivirano.

2. Funkcija zaključavanja zbog dece biće deaktivirana. "L" će treptati na svim displejima zona za kuvanje i lampica tastera  se isključuje.

Blokada tastera

Možete aktivirati blokadu tastera kako biste izbegli promenu funkcija usled greške dok ploča za kuvanje radi.



Закључавање тастера се поништава у случају нестанка струје.

Aktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite i zadržite oba tastera  i  istovremeno dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal**.

⇒ Blokada tastera će se aktivirati, a decimalna tačka tastera  će se uključiti nakon treptanja.



Možete aktivirati blokadu tastera samo u režimu rada. Samo će taster  biti u funkciji kada je blokada tastera aktivirana. Kada pritisnete bilo koji drugi taster, decimalna tačka tastera  će treperiti da označi da je blokada tastera aktivna. Ako isključite ploču za kuvanje kada su tasteri blokirani, morate da deaktivirate blokadu tastera da biste mogli da ponovo uključite ploču za kuvanje. Ako pritisnete bilo koji taster bez deaktiviranja blokade tastera, "L" će treperiti na svim displejima zona za kuvanje da označi da je blokada tastera aktivna. Deaktivirajte blokadu tastera da biste ponovo uključili ploču za kuvanje.

Deaktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite oba tastera  i  istovremeno dok se ne začuju **dva zvučna signala** kada je zaključavanje zbog dece aktivirano.

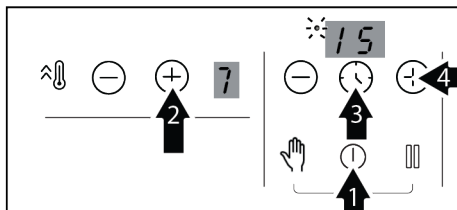
2. Lampica tastera  se isključuje i komandna tabla se otključava.

Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Nećete morati da nadzirete ploču za kuvanje tokom čitavog perioda kuvanja. Zona za kuvanje će se automatski isključiti na kraju vremenskog perioda koji ste podesili.

Aktiviranje vremenskog programatora

1. Uključite ploču za kuvanje dodirnom na taster .
2. Podesite željeni nivo temperature dodirivanjem tastera zone /.



3. Aktivirajte vremenski programator dodirivanjem tastera . Simbol "00" i decimalna tačka izabrane zone treperiće na displeju vremenskog programatora.
4. Podesite željeno trajanje dodirivanjem tastera vremenskog programatora /.
5. Nakon 10 sekundi će se podešavanje aktivirati. Decimalna tačka izabrane zone treperiće na displeju vremenskog programatora.
6. Da biste podesili vremenske programatore drugih zona za kuvanje, ponovite postupak koji je prethodno objašnjen.



Ako nije samo jedna vrednost vremenskog programatora podešena za različite zone, vremenski programator zone koji poseduje najmanju vrednost vremenskog programatora prikazuje se na displeju vremenskog programatora, a decimalna tačka za datu zonu treperi. Decimalne tačke preostalih zona neprekidno svetle.



Možete videti preostalo vreme kuvanja ako dodirnete taster . Možete videti preostalo vreme kuvanja ako dodirnete taster.



Vremenski programator se ne može podesiti bez izbora zone za kuvanje i njene vrednosti temperature.



Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuvanje koje su pokrenute.

Deaktiviranje vremenskog programatora

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i ogласиće zvučni signal. Pritisnite bilo koji taster da biste utišali zvučni signal. Ako ne pritisnete bilo koji taster, zvučni signal će se poništiti nakon nekoliko minuta.

Ranije deaktiviranje vremenskih programatora

- ✓ Ako ranije isključite vremenski programator, ploča za kuvanje će nastaviti da radi sve dok je ne isključite. Vremenski programator možete isključiti ranije na dva različita načina:
1. **Isključivanje vremenskog programatora za odgovarajuću zonu smanjenjem vrednosti na "00":** Dodirnite tastere vremenskog programatora $\oplus/\ominus$ dok se "00" ne pojavi na displeju zone za kuvanje čiji je vremenski programator aktiviran.

⇒ Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone trajno se isključuje, a vremenski programator se otkazuje.

⇒ **Isključivanje vremenskog programatora za odgovarajuću zonu dodirivanjem tastera $\oplus/\ominus$ odgovarajuće zone istovremeno:** Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ odgovarajuće zone istovremeno.

⇒ Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone trajno se isključuje, a vremenski programator se otkazuje.



Nakon tog koraka nivo temperature odgovarajuće zone biće "0", pored nivoa vremenskog programatora.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Možete da smanjite nivo radne temperature zona za kuvanje na najmanji nivo (nivo 1) putem ove funkcije.



Ako je vremenski programator podešen za bilo koju zonu za kuvanje, nastaviće da radi za vreme perioda zaustavljanja.

1. Dodirnite taster  dok bilo koja zona za kuvanje radi.
2. Sve pokrenute zone za kuvanje radiće pri minimalnom nivou (nivo 1). Simbol  će se pojaviti na displeju pokrenutih zona za kuvanje.
3. Dodirnite ponovo taster  da biste restartovali sve zone za kuvanje prema prethodnim podešavanjima.

Funkcija upravljanja napajanjem

Vaš proizvod ima funkciju upravljanja napajanjem. Ovom funkcijom možete da promenite ukupno napajanje koje štednjak može da potroši. Za funkciju upravljanja napajanjem postoji 8 dostupnih nivoa.

Funkcija upravljanja napajanjem - Ukupni nivoi električne energije koji se mogu podesiti

Indikator prikaza upravljanja napajanjem Ukupna snaga napajanja

25 2,5 kW

30 3 kW

36 3,6 kW

44 4,4 kW

54 5,4 kW

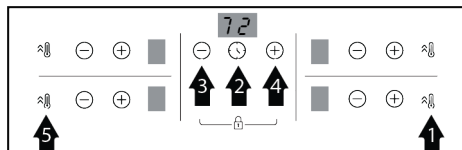
57 5,7 kW

67 6,7 kW

72 7,2 kW

Za promenu ukupnog napajanja;

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster ①. Isključite ploču za kuvanje ponovnim dodirom na taster ①.
2. Zatim dodirnite taster desne prednje zone, taster ②, taster tajmera ③, taster tajmera ④, a na ivici daster leve prednje zone .



3. Postavljeni nivo upravljanja napajanjem prikazan je na ekranu tajmera.
4. Dodirnite taster ② za prebacivanje između nivoa i podesite ukupnu vrednost napajanja koju želite da podesite.
5. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku ① i isključite ploču za kuvanje. Aktivira se ukupna vrednost električne energije koju podesite.

i Nivoi temperature koje možete dodeliti pločama za kuvanje mogu se razlikovati u skladu sa ukupnim podešenim nivoom napajanja. Nivo temperature na ploči za kuhanje automatski će se smanjiti u skladu sa podešavanjem napajanja koje štednjak vrši. Ovo nije greška.



Ako se tokom promene nivoa snage dodirne taster koji nije navedeni redosled, podešavanje se ne može izvršiti. Morate ponoviti korake od početka da biste izvršili podešavanje.

Bezbedno i efikasno korišćenje indukcionih zona za kuvanje

Principi rada: Indukciona ploča za kuvanje direktno zagreva posudu za kuvanje u skladu sa osnovnim principom rada. Stoga poseduje dosta prednosti u poređenju sa drugim vrstama ploča za kuvanje. Radi efikasnije i površina ploče za kuvanje je hladnija.

Vaša indukciona ploča za kuvanje je opremljena superiornim sigurnosnim sistemima koji će vam obezbediti maksimalno bezbednu upotrebu.



Vaša ploča za kuvanje može biti opremljena indukcionim zonama za kuvanje prečnika 145, 180, 210 i 280 mm u zavisnosti od modela. Svaka zona za kuvanje automatski prepoznaje posudu koja se na nju stavi zahvaljujući indukcionom svojstvu. Energija se stvara samo kada je posuda u kontaktu sa zonom za kuvanje tako da se postiže minimalna potrošnja energije.



Proizvod se može pokrenuti-zaustaviti kada radi na nivoima od 1 do 7, posebno kod posuđa malog prečnika i kada je voda-ulje malo. Ovo nije greška.

Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje šporetom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuvanje ostavljene uključene, ploča za kuvanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuvanje, ekran tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabranog nivoa temperature. Za ovaj nivo temperature primenjuje se maksimalni radni period.

Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuvanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Nivo temperature	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (pojačavač)	10 min. (*)
(*) Ploča za kuvanje će se spustiti na nivo 9 nakon 10 minuta	

Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

Zaštita od pregrevavanja

Vaša ploča za kuvanje je opremljena senzorima koji obezbeđuju zaštitu od pregrevavanja. Može se primetiti sledeće u slučaju pregrevavanja:

- Pokrenuta zona za kuvanje može da se isključi.
- Izabrani nivo može opasti sa višeg nivoa do nivoa 7.

Sigurnosni sistem za preliivanje hrane

Vaša ploča za kuvanje je opremljena sigurnosnim sistemom za preliivanje hrane. Ako dođe do preliivanja hrane na komandnu ploču, sistem će odmah prekinuti napajanje i isključiti ploču za kuvanje. "E" upozorenje je prikazano na indikatoru u toku ovog perioda.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

6.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad punitre posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje.

Precizno podešavanje snage

Indukciona ploča za kuvanje odmah reaguje na komande u skladu sa principom njenog rada. Ona veoma brzo menja podešavanja snage. Prema tome, možete sprečiti preliivanje jela iz lonca (sa vodom, mlekom itd.) čak i u trenutku neposrednog preliivanja.



Ako je površina senzorske komandne table izložena intenzivnim isparenjima, može se deaktivirati ceo komandni sistem i dati signal o grešci.



Održavajte površinu senzorske komandne table čistom. Mogu se primetiti greške u radu.

Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom! Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

Tabela načina spremanja hrane

Hrana	Nivo temperature	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Topljenje		
Topljenje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, crna čokolada 55-60% kakao mase, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 6
Ključanje, Podgrejavanje, Održavanje toplote		
Voda 1 L (Ključanje)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Ključanje)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Ključanje)	6	4 ... 6
Mleko 1 L (Održavanje toplote)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Podgrejavanje) (Ulje semena suncokreta 0,5 L)	8	3 ... 5
Ključanje		
Neoljušteni krompir krupno sečen (2 Комад krupan)	9	12 ... 14
File lososa	8	10 ... 15
Kobasica	9	2 .. 4
Testenina (150 g)	8	8 ... 12
Kuvanje, sotiranje		
Jelo od pirinča (200 g pirinač)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Nojev puding **		
Kuvanje grah-leblebije Ključanje - za Nojev puding	9	5 ... 6
Kuvanje grah-leblebije kuvanje - za Nojev puding	3	10 ... 30
Pšenica Ključanje - za Nojev puding	9	2 ... 5
Pšenica kuvanje - za Nojev puding	3	10 ... 30
Nojev puding -Svi sastojci	8	20 ... 25
Kolenice s povrćem **		
Sotiranje povrća	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Supe (Na primer supa od sočiva)	6-7	17 ... 20
Dinstanje		
File brancina	8	3 ... 7
Biftek ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kobasica	8	2 ... 5
Prženo jaje	7	4 ... 8

Hrana	Nivo temperature	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pomfrit		
Hrana od prženog testa	8	13 ... 16
Šnicla	8	5 ... 7
Kroketi	8	4 ... 6
* Preporučuje se Wok tiganj.		
** Preporučuje se liveni tiganj/lonac.		

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Za ploče za kuvanje:

- Kisela prljavština kao što su mleko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima zona za kuvanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Čišćenje ringle

Staklena površina za spremanje hrane

Sprovodite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu „Opšte informacije o čišćenju“ predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuhanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.
- Ako se ploča za kuvanje ne uključuje kada se pritisne taster za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrevanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi.
- Ne smete da koristite odgovarajuće lonce. >>> Proverite svoje posude.

ikona uvek svetli na displeju zone za kuvanje.

- Lonci se ne smeju stavljati na radnu ploču. >>> Proverite da li u zoni ploče za kuvanje postoji lonac.
- Vaš lonac možda nije pogodan za indukciju. >>> Proverite da li je vaš šporet pogodan za indukcionu ploču za kuvanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuvanje ili donja površina tiganja nije dovoljno široka za odabrana zona za kuvanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuvanje tako što ćete izabrati posudu koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuvanje.
- Lonac ili zona ploče za kuvanje su možda prevruće. >>> Sačekajte da se ohlade.

Izabrana zona ploče za kuvanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vreme kuvanja izabranog odeljka je možda isteklo. >>> Možete podesiti novo vreme kuvanja ili završiti kuvanje.
- Poseduje zaštitu od pregrevanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrivao kontrolnu tablu na dodir. >>> Uklonite objekat na tabli.

Iako je zona za kuvanje uključena, lonac se ne zagreva.

- Lonac možda nije prikladan za indukcionu ploču. >>> Proverite da li je vaš šporet pogodan za indukcionu ploču za kuvanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuvanje ili donja površina tiganja nije dovoljno široka za odabrana zona za kuvanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuvanje tako što ćete izabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče za kuvanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja da radi iako je ploča za kuvanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja da radi sve dok elektronska oprema u ringli ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Buka od šporeta tokom kuvanja

- Tokom kuvanja iz šporeta se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuvanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i deo su indukcione tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** šporet je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu sa temperaturom uređaja. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom.
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcione tehnologije. Kako se toplota prenosi direktno na dno

posude za kuvanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti zavisno od materijala posude za kuvanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.

- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuvanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuvanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.

- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dve zone za kuvanje na istoj strani šporeta koriste za kuvanje sa različitim nivoima kuvanja.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rešenja

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 22 E 26	Indukcioni šporet je pregrejan.	Isključite indukcioni šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se rešiti kada temperatura šporeta padne ispod granica.
E 46	Jedan ili više tastera drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti rešen kada sklonite ruku sa šporeta. Problem će biti rešen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukciono grejanje.	Greška će biti rešena kada se koristi lonac pogodan za indukciono grejanje.
E 1 – E 15	Greška u komunikaciji na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 – E 21	Greška senzora temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 – E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 – E 57	Greška visoke temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcioni šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti rešena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sadržaj

1	Sigurnosne upute.....	30
1.1	Namjena.....	30
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	30
1.3	Električna sigurnost.....	31
1.4	Siguran transport.....	33
1.5	Sigurna instalacija	33
1.6	Sigurna upotreba	34
1.7	Temperaturna upozorenja	34
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	35
1.9	Indukcija.....	35
1.10	Sigurno održavanje i čišćenje	35
2	Upute za zaštitu okoliša.....	36
2.1	Direktiva o otpadu	36
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	36
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	36
2.3	Preporuke za uštedu energije	36
3	Vaš proizvod.....	37
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	37
3.2	Tehničke specifikacije.....	38
4	Prva uporaba.....	39
4.1	Početno čišćenje	39
5	Kako koristiti grijaću ploču	39
5.1	Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	39
5.2	Upravljačka ploča	42
6	Opće informacije o pečenju.....	48
6.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	48
7	Čišćenje i održavanje	50
7.1	Opće informacije o čišćenju	50
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje	51
7.3	Čišćenje upravljačke ploče	51
8	Rješavanje problema.....	51



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabel i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Nikad ne stavljajte utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.

- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještenu u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se

deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
 - Nemojte dirati površinu uređaja.
 - Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.

- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.

- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tijekom duge i intenzivne uporabe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Onesite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

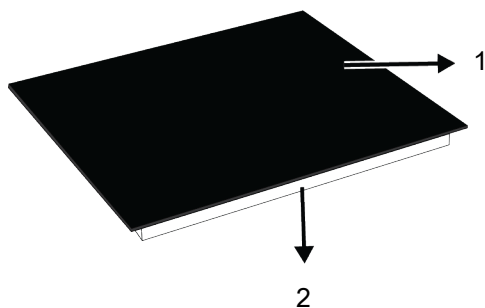
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

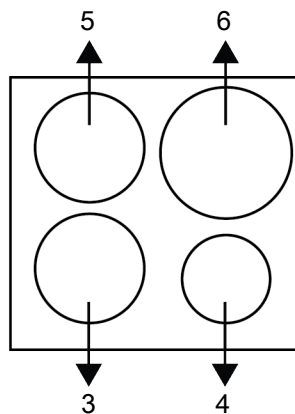
3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

HR



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,2 kW

Zone za kuhanje	
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač 1800 Š
Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

5 Kako koristiti grijaću ploču

5.1 Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako nagnju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugasisite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasisite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog strujnog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sustav ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava zagrijava se uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Stoga, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje već izravno na loncu/tavi iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonca/tave za kuhanje.

Prednosti indukcijskog kuhanja

Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.

- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.

- Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
- Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitak topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
- Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte.
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.
- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti fermomagnetno, kvalitetno posuđe (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenje kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za

kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

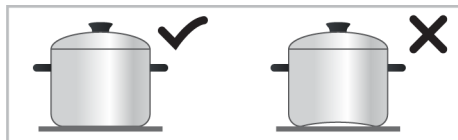
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

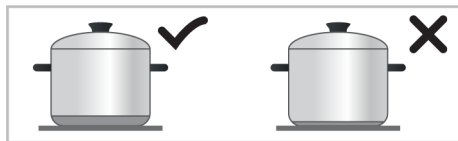
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.

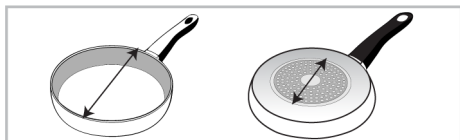


- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.

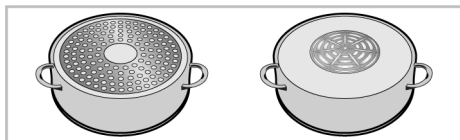


- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske ploče

za kuhanje. Stoga se ploča za kuhanje treba odabrati u skladu s veličinom feromagnetnog polja.



- Neki lonci/tave za kuhanje imaju dno koje sadrži neferomagnetne materijale poput aluminija. Takvi lonci/tave za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih induksijska ploča za kuhanje uopće neće prepoznati. U nekim se slučajevima može pojaviti upozorenje o lošim loncima.



Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - duljina 390

Hoće li induksijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonaca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonaca/tava za kuhanje navedena je gore.



Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na induksijskoj ploči za kuhanje.

Testiranje lonaca/tava za kuhanje

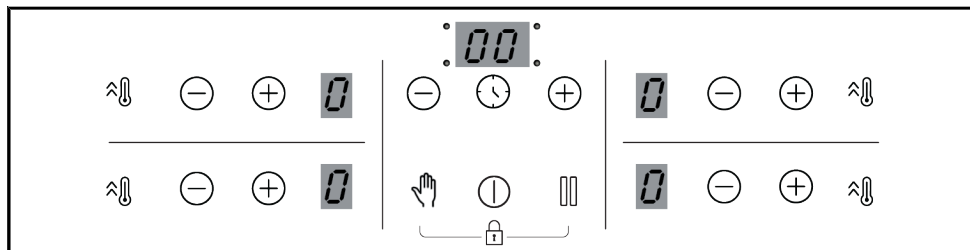
Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s induksijskom pločom na temelju dolje navedenih metoda.

- Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
- Kompatibilna je ako **L** ne treperi kada stavite posudu na induksijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti korak veće kuhalište. Upotreba veće zone kuhanja ne uzrokuje gubljenje energije na induksijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

5.2 Upravljačka ploča

HR



Tipke

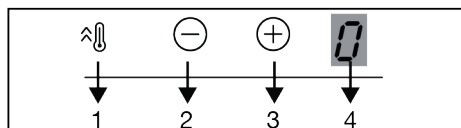
- ⏻ : Tipka za uključivanje/isključivanje
- ⌚ : Tipka tajmera
- ⏻ : Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
- 🔒 : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja
- ⏻ : Tipka za zaustavljanje
- ⊕ : Tipka za povećanje
- ⊖ : Tipka za smanjenje

Simboli

- ⦿ : Simbol kombinacije zone široke površine za kuhanje *
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki

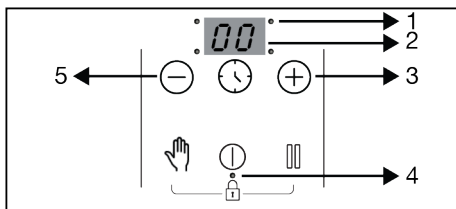
* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Prikaz zone za kuhanje



- 1 Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
- 2 Tipka za smanjenje temperature
- 3 Tipka za povećanje temperature
- 4 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuhanje

Prikaz vremenskog programatora



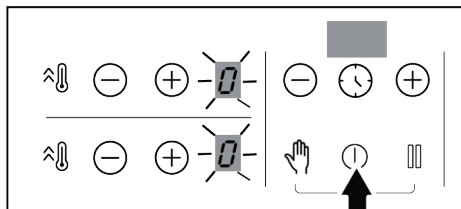
- 1 LED svjetlo radne točke za tajmer
- 2 Pokazatelj tajmera
- 3 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 4 LED svjetlo za zaključavanje tipki / zaključavanje zbog djece
- 5 Tipka za smanjenje tajmera

Općenita upozorenja za upravljačku ploču

- Ovim proizvodom se upravlja preko upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na svojoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir bit će potvrđena zvučnim signalom.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati smetnje u funkcijama.
- Ploča za kuhanje automatski će se vratiti u pasivni režim ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna operacija.
- Proizvod će se isključiti iz sigurnosnih razloga ako se dulje vrijeme ne dira nijedna tipka.

Uključivanje ploče za kuhanje:

- 1. Dodirnite tipku ⏻ da biste uključili ploču za kuhanje.
- ⇒ "0" se pojavljuje na zaslonu svih zona za kuhanje.



Isključivanje zone za kuhanje:

- ✓ Aktivna zona kuhanja može se isključiti na 4 različita načina:
- ✓ **Dodirom tipke ⓘ;** Dodirnite tipku ⓘ.
- 1. **Spuštanjem temperature na razinu "0";** Zonu za kuhanje možete isključiti postavljanjem temperature na razinu "0".
- 2. **Pomoću funkcije isključivanja na vremenskom programatoru za željenu zonu kuhanja;** Kada vrijeme istekne, vremenski programator će isključiti zadatu zonu za kuhanje. "0" ili "00" pojavit će se na povezanom zaslonu. Kad vrijeme istekne, oglasit će se zvučni alarm. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da biste utišali zvučni alarm.
- 3. **Dodirom tipki +/− za određenu zonu istodobno za željenu zonu kuhanja;** Možete isključiti odnosnu zonu za kuhanje dodirom istodobno njenih tipki +/−.

i Ako je ili uključeno nakon što je zona za kuhanje isključena, to znači da je zona za kuhanje i dalje topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

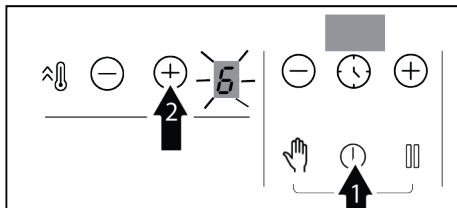
Oznaka preostale topline

Ako znak svijetli na zaslonu zone za kuhanje, to znači da je grijaća ploča još topla i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u , što znači da je grijaća ploča manje topla.

i Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Postavljanje razine temperature

1. Dodirnite tipku ⓘ da biste uključili ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipke +/− da biste postavili željene razine temperature.



⇒ Odgovarajuća zona kuhanja početak će raditi na postavljenoj razini temperature.

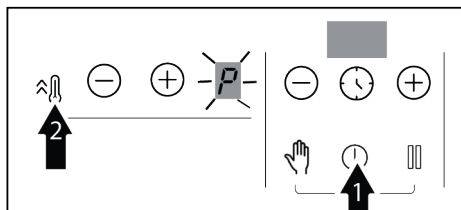
i Vanjski dio induksijske ploče za kuhanje od 280 mm (ako je proizvod opremljen induksijskom pločom za kuhanje od 280 mm) uključuje se samo kada na ploču za kuhanje stavite posudu koja prekriva ploču za kuhanje, a temperaturu postavite na više od 8.

Postavljanje velike snage (POJAČIVAČ)

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača. Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Odabir velike snage (POJAČIVAČ):

1. Dodirnite tipku ⓘ da biste uključili ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku povezane zone.



⇒ Odabrana zona za kuhanje radit će maksimalnom jačinom i znak **"P"** pojavit će se na zaslonu zone za kuhanje. Zona kuhanja neće raditi s postavkom pojačivača i nastavit će se radom na razini **"9"**.

Prijevremeno isključivanje postavke velike snage (POJAČIVAČ):

Postavku velike snage možete isključiti kad god želite dodirnom tipke ili . Zona kuhanja neće raditi s postavkom pojačivača i nastavit će se radom na razini 9.

Princip rada dvije zone koje se nalaze u istom okomitom smjeru:

Ako je jedna zona postavljena na razinu pojačivača a zatim je druga zona, koja je smještena u istom okomitom smjeru, postavljena na razinu veću od razine 6 (7, 8 i 9), prva se zona spušta na razinu 9, a druga se može postaviti na razinu veću od razine 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona postavljena na razinu pojačivača, prva zona se spušta na razinu 6.

Zaključavanje tokom čišćenja

Zaključavanje tokom čišćenja sprječava rad svih tipki na upravljačkoj ploči u trajanju od 20 sekundi dok je grijaća ploča uključena kako bi korisnik mogao obaviti kratkotrajno čišćenje. Proizvod neće trošiti električnu energiju tokom ovog vremena.

Isključivanje zaključavanja tokom čišćenja

1. Dodirnite i držite tipku sve dok **začujete zvuk jednog signala** kad je uključena bilo koja zona za kuhanje.
2. Odbrojanje od 20 unatrag počinje na zaslonu vremenskog programatora na grijaćoj ploči. Nijedna tipka na ploči neće raditi osim tipke tijekom cijelog tog razdoblja.

Isključivanje zaključavanja tokom čišćenja

Ne morate pritisnuti nijednu tipku da biste isključili zaključavanje tokom čišćenja. Nakon 20 sekundi ploča za kuhanje dat će zvučni signal i zaključavanje tokom čišćenja automatski će se isključiti.



Ako želite isključiti zaključavanje tokom čišćenja ranije, dodirnite i držite tipku dok **začujete dva zvučna signala**.

Zaključavanje zbog djece Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Kad su zone za kuhanje isključene, grijaću ploču možete zaštititi zaključavanjem zbog djece kako biste spriječili da djeca uključe zone za kuhanje. Zaključavanje zbog djece možete uključiti i isključiti samo ako su zone za kuhanje isključene (u pasivnom režimu).

Uključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite i držite istodobno tipke i dok **začujete jedan zvučni signal** kad je ploča za kuhanje u pasivnom režimu.
 - ⇒ Uključit će se zaključavanje zbog djece. **"L"** će se prikazati na neko vrijeme na zaslonu svih zona za kuhanje, a decimalna točka tipke bit će uključena.



Ako se pritisne bilo koja tipka dok je aktivirano zaključavanje zbog djece, čut će se dva zvučna signala i **"L"** će treptat na zaslonu svih zona za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite i držite istodobno tipke i dok **začujete dva zvučna signala** kad je zaključavanje zbog djece uključeno.
2. Značajka zaključavanja zbog djece bit će isključena. **"L"** će treptat na zaslonu svih zona za kuhanje i svjetlo tipke će se ugasi.

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje tipki kako biste spriječili da se funkcije greškom izmijene tijekom rada grijaće ploče.



Zaključavanje tipki će se poništiti ako se prekinе napajanje.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite i držite istodobno tipke  i  dok **začujete jedan zvučni** signala.
2. Uključuje se zaključavanje tipki, a decimalna točka tipke  uključit će se nakon treptanja.



Zaključavanje tipki možete aktivirati samo u režimu rada. Samo će tipka  biti funkcionalna ako je uključeno zaključavanje tipki. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, treptat će decimalna točka tipke  što pokazuje da je zaključavanje tipki aktivno. Ako grijaću ploču isključite dok su tipke zaključane, morate isključiti zaključavanje tipki da biste mogli ponovo uključiti grijaću ploču. Ako dodirnete bilo koju tipku a da ne isključite zaključavanje tipki, "L" će treptati na zaslonu svih zona za kuhanje što pokazuje da je zaključavanje tipki aktivno. Isključite zaključavanje tipki da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja tipki

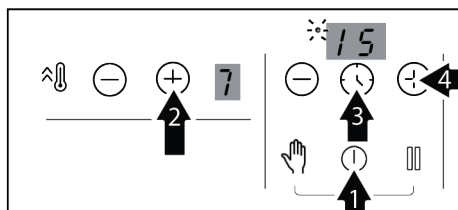
1. Dodirnite istodobno tipke  i  dok **začujete dva zvučna signala** kad je zaključavanje tipki aktivno.
2. Svjetlo tipke  će se ugasi, a otključat će se upravljačka ploča.

Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija olakšava vam kuhanje. Nije nužno paziti na ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje će se isključiti automatski na kraju odabranog vremena.

Uključivanje vremenskog programatora

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke / da biste postavili željene razine temperature.



3. Dodirnite tipku  da biste uključili vremenski programator. Znak "00" i decimalna točka odabrane zone treptat će na vremenskom programatoru.
4. Dodirnite tipke / vremenskog programatora da biste postavili željeno trajanje.
5. Nakon 10 sekundi, postavka će se uključiti. Decimalna točka odabrane zone zasvijetlit će na zaslonu vremenskog programatora.
6. Da biste postavili vremenske programatore ostalih zona za kuhanje, ponovite gore opisani postupak.



Ako je više od jedne vrijednosti vremenskog programatora postavljeno na različite zone, na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se vremenski programator zone koji ima minimalnu vrijednost vremenskog programatora, a decimalna točka za tu zonu trepti. Decimalne točke ostalih zona neprestano svijetle.



Preostalo vrijeme kuhanja možete vidjeti dodirnom tipke  za svaku zonu kuhanja. Svako dodirivanje će rezultirati prikazom različitih vrijednosti vremenskog programatora. U konačnici, ponovno se prikazuje minimalna vrijednost vremenskog programatora.



Vremenski programator se ne može podesiti ako se ne odabere zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.



Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje su u funkciji.

Isključivanje vremenskog programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijača ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučni signal. Ako ne pritisnete nijednu tipku, zvučni signal će se isključiti nakon nekoliko minuta.

Ranije isključivanje vremenskog programatora

- ✓ Ako ranije isključite vremenski programator, grijača ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi. Vremenski programator možete ranije isključiti na dva različita načina:

1. Isključivanje vremenskog programatora za povezanu zonu spuštanjem njegove vrijednosti na "00":

Dodirnite tipke vremenskog programatora $\oplus/\ominus$ dok se "00" ne pojavi na zaslonu zone za kuhanje čiji je vremenski programator aktivan.

- ⇒ Simbol decimalne točke povezane zone trajno će se ugasiti i vremenski programator će se poništiti.

2. Isključivanje vremenskog programatora za povezanu zonu istodobnim dodirnom

tipki povezane zone $\oplus/\ominus$: Dodirnite istodobno tipke povezane zone $\oplus/\ominus$.

- ⇒ Simbol decimalne točke povezane zone trajno će se ugasiti i vremenski programator će se poništiti.



Nakon ovog koraka razina temperature odnosno zone bit će "0" također s razinom vremenskog programatora.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Pomoću ove funkcije možete smanjiti razinu radne temperature u zonama za kuhanje na minimalnu razinu (razina 1).



Ako je vremenski programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, nastaviti će raditi tijekom zaustavljanja.

1. Dodirnite tipku tijekom rada bilo koje zone za kuhanje.

- ⇒ Sve će aktivne zone za kuhanje raditi na minimalnoj razini (razina 1).  Znak će se pojaviti na zaslonu aktivne zone za kuhanje.

2. Ponovno dodirnite tipku da biste ponovo aktivirali sve zone za kuhanje s njihovim prethodnim postavkama.

Funkcija upravljanja snagom

Vaš uređaj opremljen je funkcijom upravljanja snagom. Ovom funkcijom možete promijeniti ukupnu snagu koju štednjak može povući. Funkcija upravljanja snagom ima dostupnih 8 razina.

Funkcija upravljanja snagom - Razine ukupne snage koje se mogu podesiti

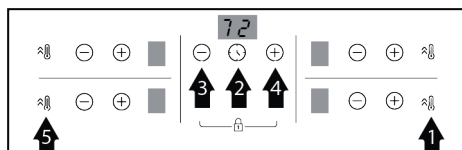
Pokazatelj zaslona upravljanja snagom Ukupna snaga

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW

54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Za promjenu ukupne snage;

1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje. Ponovno dodirnite gumb  i isključite ploču isključeno za kuhanje.
2. Zatim posebno dodirnite gumb prednje desne zone, gumb , gumb tajmera , gumb tajmera  i na kraju gumb lijevo prednje zone.



3. Podešena razina upravljanja snagom prikazana je na zaslonu tajmera.
4. Dodirnite gumb  za prebacivanje između razina i podesite željenu vrijednost ukupne snage.
5. Potvrdite postavku dodirnom na gumb  i isključite ploču za kuhanje. Aktivirat će se vrijednost ukupne snage koju ste podesili.

 Razine temperature koje možete dodijeliti pločama za kuhanje mobu se razlikovati ovisno o podešenoj razini ukupne snage. Razina temperature na koju će se zagrijati ploča za kuhanje automatski će se smanjit u skladu s postavkom snage koju će koristiti štednjak. Ovo nije pogreška.

 Ako se tijekom promjene razine snage dodirne tipka koja nije navedena u slijedu, postavka se ne može izvršiti. Za podešavanje morate ponoviti korake od početka.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Indukcijska grijaća ploča zagrijeva direktno posudu za kuhanje, kao rezultat svojih principa rada. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama grijaćih ploča. Radi učinkovitije i površina grijaće ploče se ne zagrijava. Indukcijska grijaća ploča je opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koju daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.

 Vaša grijaća ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180, 210 i 280 mm, ovisno o modelu. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje otkriva promjer svake posude koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u kontaktu sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

 Uređaj se može uključivati-isključivati kada radi na razinama od 1 do 7, posebno kod posuđa malog promjera i kada je razina vode ili ulja niska. To ne predstavlja grešku.

Sustav automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sustav automatskog isključivanja. Ako se jedna ili više zona kuhanja ploče ostavi uključena, ploča za kuhanje se automatski isključuje nakon određenog vremena (pogledajte tablicu -1). U slučaju da je ploči za kuhanje dodijeljen tajmer tada se isključuje i zaslon tajmera.

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Najduže vrijeme rada se koristi na ovoj razini temperature. Korisnik može ponovno koristiti zonu kuhanja ploče nakon što se ona automatski isključila na gore opisan način.

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (pojačivač)	10 min. (*)
(*) Grijaća ploča će pasti na razinu 9 nakon 10 minuta	

Tablica 1: Vrijeme automatskog isključivanja

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijaća ploča je opremljena senzorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.
- Odabrana razina može pasti na razinu 7 sa veće razine.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša grijaća ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku

ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje i isključiti grijaću ploču. "E" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijaća ploča odmah reagira na naredbu, zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da lonac (koji sadrži vodi, mlijeko, itd.) pokipi čak i kad je na rubu.



Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci.



Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar

dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.

- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

Tablica vremena pripreme hrane

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Otapanje		
Otapanje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 6
Zakuhavanje, grijanje, održavanje topline		
Vodu 1 L (Vrenje)	P	3 ... 5
Vodu 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Zagrijavanje) (Suncokretovo ulje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Krumpir bez kore grubo mljeven (2 Komad veliki)	9	12 ... 14
Filet lososa	8	10 ... 15
Kobasice	9	2 .. 4
Tjestenina (150 g)	8	8 ... 12
Kuhanje, sotiranje		
Jela od riže (200 g riža)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noin puding (ašure) **		
Prokuhani slanetak Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	5 ... 6
Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
Pšenica Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	2 ... 5
Pšenica kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
Noin puding (ašure) -Svi sastojci	8	20 ... 25
Koljenica s povrćem **		
Sotirano povrće	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (npr. juha od leće)	6-7	17 ... 20
Plitko prženje		
Filet lubina	8	3 ... 7
Odrezak s leđa goveda tzv. sirloin ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kobasice	8	2 ... 5
Pržena jaja	7	4 ... 8
Prženi krumpirići		
Prženo tijesto	8	13 ... 16

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Šnicla	8	5 ... 7
Pileći medaljoni	8	4 ... 6
* Preporučuje se koristiti Wok tavu.		
** Preporučuju se koristiti tavu/posudu od lijevanog željeza.		

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.

- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.

- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije upkopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj upkopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smiju se koristiti odgovarajući lonci. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na zaslonu ploče za kuhanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču za kuhanje. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni kuhanja.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevrući. >>> Pričekajte da se ohladi.

Odabrana zona ploče za kuhanje iznenada se isključi dok radi.

- Možda je isteklo vrijeme kuhanja odabranog odjeljka. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.

- Možda je neki predmet prekrrio upravljačku ploču osjetljivu na dodir. >>> Uklonite predmet s ploče.

Iako je ploča za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronička oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

- Mogu se čuti neki zvukovi iz štednjaka za vrijeme kuhanja. Ti zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. To su normalni zvukovi, oni nisu znak kvara i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Zvuk ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu s temperaturom uređaja.. Ventilator ima različite razine rada te radi na određenoj razini u skladu s temperaturom.
- **Slabo zujanje poput zvuka transformatora kad radi:** To je zbog načina rada indukcijske tehnologije. Kako se toplina izravno prenosi do dna posude za kuhanje to zujanje može se čuti zbog materijala od kojeg je izrađena posuda za kuhanje. Stoga se različiti zvukovi mogu čuti ovisno o različitom kuhinjskom posuđu.
- **Zvuk pucketanja:** Razlog ovome je struktura i materijal od kojeg je izrađeno dno posude za kuhanje. Zvuk pucketanja

može se čuti ako je posuda za kuhanje izrađena od više slojeva različitog materijala.

- **Zvuk sličan cviljenju:** Zvuk sličan cviljenju možete čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje na različitim razinama.

HR

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijavao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na upravljačkoj ploči ili je upravljačka ploča izložena vlazi.	Problem će se razriješiti kada odmaknete ruku sa ploče za kuhanje. Problem će se razriješiti kada očistite upravljačku ploču.
E 47	Ne koristi se posuda prikladna za indukcijsko grijanje.	Pogreška će se razriješiti kada budete koristili posudu prikladnu za indukcijsko grijanje.
E 1 – E 15	Komunikacijska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 16 – E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 25	Pogreška u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 31 – E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploče indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 – E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1	Varnostna navodila	56
1.1	Predvidena uporaba	56
1.2	Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	56
1.3	Električna varnost	57
1.4	Varnost pri transportu	58
1.5	Varnost pri namestitvi	59
1.6	Varnost pri uporabi	59
1.7	Opozorila glede temperature	60
1.8	Varnost pri peki	60
1.9	Indukcija	61
1.10	Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	61
2	Navodila v zvezi z varovanjem okolja	62
2.1	Direktiva o odpadkih	62
2.1.1	Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	62
2.2	Informacije o embalaži	62
2.3	Priporočila za varčevanje z energijo	62
3	Vaš izdelek	63
3.1	Predstavitev izdelka	63
3.2	Tehnični podatki	64
4	Prva uporaba	65
4.1	Prvo čiščenje	65
5	Uporaba plošče	65
5.1	Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	65
5.2	Nadzorna plošča	67
6	Splošne informacije o peki	74
6.1	Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	74
7	Vzdrževanje in čiščenje	75
7.1	Splošne informacije o čiščenju	75
7.2	Čiščenje kuhalne plošče	76
7.3	Čiščenje upravljalne plošče	76
8	Odpravljanje težav	77



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjen z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.

- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Preden zavržete obrabljene in neuporabne izdelke:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odrežite napajalni kabel in ga z vtičem odklopite od izdelka.
 3. Previdnostni ukrepi za preprečevanje vstopa otrok v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom, ko je ta v stanju mirovanja.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne

SL

postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je

poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Obstaja nevarnost, da plamen kuhalne plošče vžge

zaveso in vnetljive materiale v okolici kuhalne plošče. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.

- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

- Ne dotikajte se površine aparata.
- Naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabiljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanje časovnega stikala.



1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.



1.8 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.

1.9 Indukcija

- Električno krmiljene cone kuhalne plošče so opremljene z napredno tehnologijo "Indukcija". Na območjih indukcijske kuhalne plošče, ki varčuje s časom in energijo, je treba uporabljati posodo, primerno za indukcijsko kuhanje, sicer območje kuhalne plošče ne bo delovalo. Za podrobnejše informacije glejte poglavje "Izbira lonca".
- Ker indukcijska kuhalna plošča ustvarja magnetno polje, ima lahko škodljive učinke za ljudi, ki uporabljajo naprave, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.
- Po uporabi izključite kuhalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.

- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na površino kuhalne plošče, saj se segrejejo.
- V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte kovinskih predmetov. Med dolgotrajno in intenzivno uporabo se lahko materiali pregrejejo.
- Na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki in računalniki. Naprava se lahko poškoduje.

1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagata preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

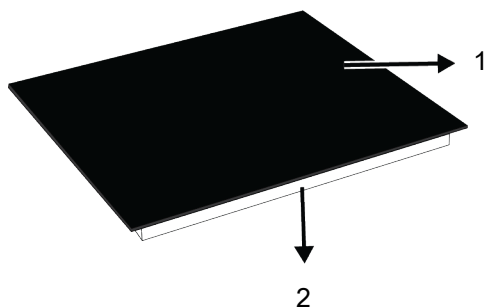
V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

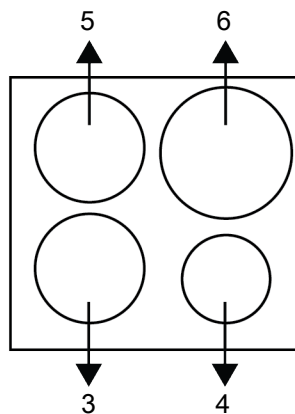
- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhalnim mestom in dnom posode.

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka



- 1 Steklena kuhalna površina
- 3 Indukcijsko kuhalno mesto
- 5 Indukcijsko kuhalno mesto



- 2 Nižje ohišje
- 4 Indukcijsko kuhalno mesto
- 6 Indukcijsko kuhalno mesto

3.2 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Vgradne mere kuhalne plošče (širina / globina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napetost/frekvenca	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	maks. 7,2 kW

Kuhalna mesta	
Spredaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W
Spredaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1600 W / Booster (hitro predgrevanje) 1800 W
Zadaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W
Zadaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	210 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W

* Višina kuhalne plošče, navedena v tehnični tabeli, je višina spodnjega ohišja izdelka.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

4.1 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

5 Uporaba plošče

5.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakoli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod / ponev z neravnim dnom.
- Posod / ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod / ponev. Po vsakem opraviilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

- Dajte primerno količino hrane v posode in ponve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod / ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike / polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika / polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik / polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah / ponvah nad poljem. Steklена površina se segreva s toploto samih posod / ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

Indukcijske kuhalne plošče ponujajo nekatere prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posode / ponev.

- Hrana, ki se med kuhanjem izlije, ne zgori hitro, saj se steklena kuhalna površina ne segreje neposredno. Lažje se čisti.

- Kuhanje je hitrejš, saj toplota nastaja neposredno na posodah/ponvah. Tako se prihrani čas in energijo glede na druge vrste kuhalnih plošč.
- Ker se toplota oddaja neposredno v posode/ponve, ni toplotnih izgub in se tako zagotavlja funkcionalnejše kuhanje.
- Zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami med kuhanjem, saj se, ko posode/ponve odstranite s kuhalne površine, prenos toplote ustavi in se kuhalna površina ne segreva neposredno.

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.
- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/ponve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da

večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/ponve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

Primerne posode/ponve:

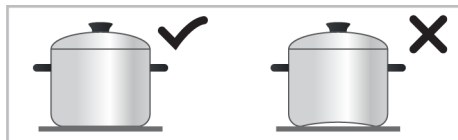
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Neprimerne posode/ponve:

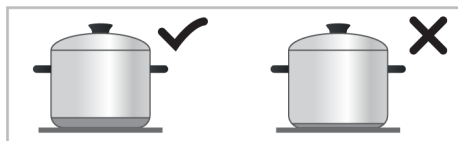
- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

Priporočila:

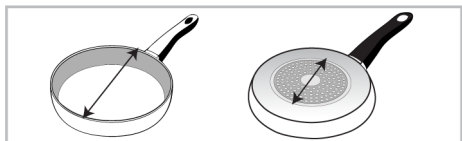
- Uporabljajte le posode/ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



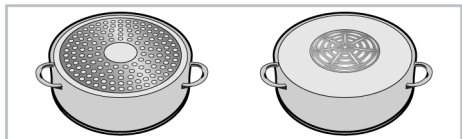
- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatere posode/ponve imajo dno, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posod/ponev se morda ne segrejejo dovolj ali pa jih indukcijsko kuhalno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.



Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Kuhalno mesto s široko površino (flexi)	širina 230 - dolžina 390

Zaznavanje kuhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev.

i Enakomerna porazdelitev posode na desni in levi ter osrednji kuhalni plošči pri izbiri kuhalnih plošč pozitivno vpliva na učinkovitost kuhanja pri kuhanju več obrokov na indukcijskih ploščah.

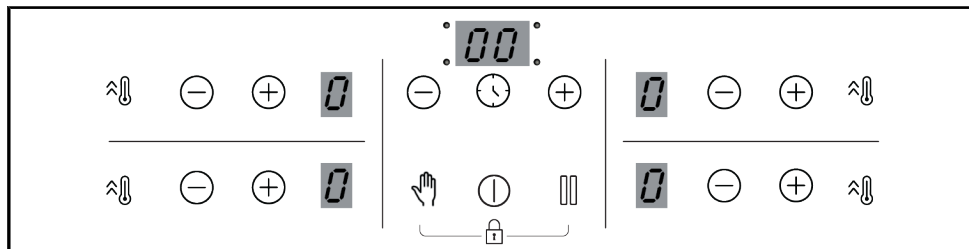
Test posod/ponev

S spodnjimi metodami preizkusite, ali je vaš lonec združljiv z indukcijsko ploščo.

- Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
- Združljiv je, če **L** ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhalno polje in vklopite kuhalno ploščo.

Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhališče. Uporaba večjega kuhališča ne povzroči zapravljanja energije na indukcijskih kuhalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

5.2 Nadzorna plošča



Tipke

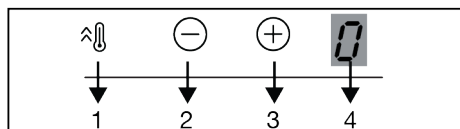
- ⓘ : Tipka za vklop/izklop
- ⌚ : Tipka časovnika
- ⚡ : Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavitev velike moči (Booster)
- ✋ : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- ⏸ : Tipka za zaustavitev
- ⊕ : Tipka za povečevanje
- ⊖ : Tipka za zmanjševanje

Simboli

- ⬢ : Simbol za kombinacijo širokega kuhalnega mesta *
- 🔒 : Simbol za zaklepanje

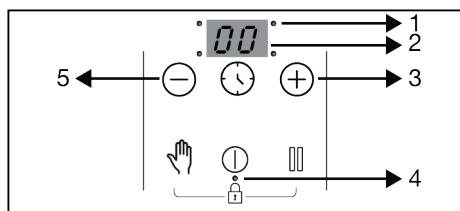
* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Prikaz kuhalnega mesta



- 1 Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavitev velike moči (Booster)
- 2 Tipka za zmanjšanje temperature
- 3 Tipka za povečanje temperature
- 4 Indikator temperature ustreznega kuhalnega polja

Prikaz časovnika



- 1 Lučka LED za prikaz delovanja časovnika
- 2 Indikator časovnika
- 3 Tipka za povečanje časa
- 4 Lučka LED za prikaz delovanja zaklepanja tipk/varovala za otroke
- 5 Tipka za zmanjšanje časa

Splošna opozorila za nadzorno ploščo

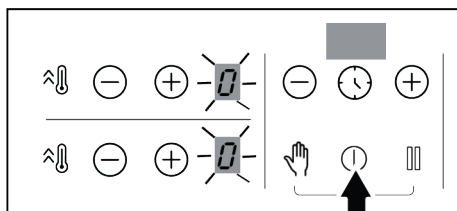
- Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na nadzorni plošči na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.
- Če v 10 sekundah ne izvedete nobenega dejanja, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.
- Če se daljše časovno obdobje ne dotaknete nobene tipke, se bo izdelek zaradi varnostnih razlogov izklopil.

Vklop plošče:

1. Ploščo vklopite z dotikom ⓘ tipke.

⇒ "0" se pojavi na zaslonu za vsa kuhalna mesta.



Izklop kuhalnega mesta:

- ✓ Vključeno kuhalno mesto lahko izklopite na 4 načine:

- ✓ **Z dotikom ⓘ tipke;** Dotaknite se ⓘ tipke.

1. **Z znižanjem temperature na stopnjo "0";** Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate nastavitev temperature na raven "0".
2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za zeleno kuhalno mesto;** Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Simbol "0" ali "00" se bo prikazal na ustreznih zaslonih. Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni signal utišate s pritiskom katere koli tipke na nadzorni plošči.
3. **S hkratnim dotikom kuhalnega mesta ⓘ/⊖ tipk za zeleno kuhalno mesto;** Ustrezno kuhalno mesto izklopite s ⓘ/⊖ hkratnim dotikom tipk.



Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol ali ko je kuhalno mesto izklopljeno, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

Kazalec preostale toplote

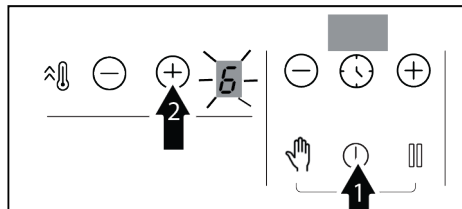
Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol to pomeni, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino hrane tople. Simbol bo hitro preklopil na simbol kar pomeni, da je plošča manj vroča.



Ob izklopu elektrike kazalnik preostale toplote ne bo svetil in uporabnika ne bo posvaril pred vročimi kuhalnimi mesti.

Nastavitev stopnje temperature

1. Ploščo vklopite z dotikom ① tipke.
2. Nastavite želeno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta (+/-) tipk.



⇒ Ustrezno kuhalno mesto bo začelo delovati pri nastavljeni temperaturi.



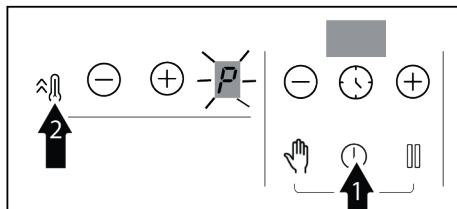
Zunanji del kuhalnega območja indukcijskega kuhališča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kuhalnim območjem indukcijskega kuhališča, velikim 280 mm), se vklopi šele, ko na kuhalno območje položite dovolj veliko kozico in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK)

Za hitro segrevanje lahko uporabite funkcijo ojačevalnika. Funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.

Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK):

1. Ploščo vklopite z dotikom ① tipke.
2. Dotaknite se tipke ustreznega kuhalnega mesta.



⇒ Izbrano kuhalno mesto bo delovalo z največjo močjo, simbol "P" pa bo prikazan na zaslonu kuhalnega mesta. Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".

Predčasen izklop nastavitve največje moči (OJAČEVALNIKA):

Nastavitev največje moči lahko kadar koli izklopite s pritiskom ⊖ ali tipke. Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji 9.

Delovno načelo 2 kuhalnih mest, ki sta nastavljena v enaki navpični smeri:

Če je eno kuhalno mesto nastavljeno na ojačevalnik stopnje in je drugo kuhalno mesto, ki je nastavljeno v enaki navpični smeri, nastavljeno višje od stopnje 6 (7, 8 in 9), se prvo kuhalno mesto zniža na stopnjo 9 in drugo kuhalno mesto je lahko nastavljeno na višje od stopnje 6 (7, 8 in 9). Če je drugo kuhalno mesto nastavljeno na stopnjo ojačevalnika, se prvo zniža na stopnjo 6.

Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje za 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo na kratko očistite tudi kadar je vklopljena. V tem času izdelek ne bo omejil dovajanja napetosti.

Vklop zaklepa za čiščenje

1. Pritisnite in držite tipko, dokler ne zaslišite zvočnega signala ob vklopu katerega koli kuhalnega mesta.

2. 20-sekundno odštevanje se začne na zaslonu časovnika plošče. V tem času nobena izmed tipk na plošči ne bo delovala, z izjemo ① tipke.

Izklop zaklepa za čiščenje

Za izklop zaklepa za čiščenje ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.



Če želite predčasno preklicati zaklep za čiščenje, se dotaknite in držite  tipko, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**.

Varnostni zaklep Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Ko so kuhalna mesta izklopljena, lahko ploščo zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le, kadar so kuhalna mesta izklopljena (v načinu pripravljenosti).

Vklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite zvočnega signala**, kadar je plošča v načinu pripravljenosti.
⇒ Varnostni zaklep se vklopi. "L" se bo za nekaj časa prikazal na zaslonu vseh kuhalnih mest, decimalno ločilo  tipke pa bo zasvetila.



Če pritisnete katero koli tipko, ko je varnostni zaklep vklopljen, boste zaslišali dva zvočna signala in "L" bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta.

Izklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.

2. Funkcija za varnostni zaklep se bo izklopila. "L" bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta, lučka  tipke pa bo ugasnila.

Zaklep tipk

Zaklep tipkovnice lahko vklopite, da preprečite nenamerno spreminjanje funkcij med delovanjem plošče.



Če pride do izpada električne energije, bo zaklepanje tipk preklicano.

Vklop zaklepa tipk

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite enega zvočnega signala**.
2. Vklopil se bo zaklep tipk, decimalno ločilo  tipke pa se bo po utripanju vklopilo.



Zaklep tipk lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko je ① zaklep tipk vklopljen, bo delovala le tipka. Ko se dotaknete katerega koli drugega gumba, začne utripati decimalno ločilo  tipke, ki nakazuje, da je zaklep tipk vklopljen. Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep tipk, da lahko ponovno vklopite ploščo. Z dotikom katerega koli drugega gumba brez izklopa zaklepa tipk bo na vseh kuhalnih mestih utripal simbol "L", ki označuje, da je zaklep tipk vklopljen. Izklopite zaklep tipk, da ponovno vklopite ploščo..

Izklop zaklepa tipk

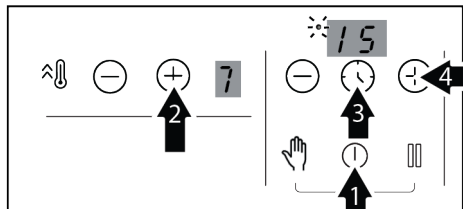
1. Dotaknite se hkrati  in  tipk, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.
2. Lučka  tipke bo ugasnila in nadzorna plošča se bo odklenila.

Funkcija časovnika

Ta funkcija vam olajša kuhanje. Kuhalne plošče vam ne bo treba preverjati ves čas kuhanja. Ob koncu časa, ki ste ga nastavili, se bo kuhavno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

1. Ploščo vklopite z dotikom  tipke.
2. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta  tipk.



3. Časovnik vklopite z dotikom  tipke. "00" in decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bosta utripala na zaslonu časovnika.
4. Želen čas nastavite z dotikom časovnika  tipk.
5. Nastavitev se bo vklopila po 10 sekundah. Decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bo utripalo na zaslonu časovnika.
6. Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.

 Če je na različnih kuhalnih mestih nastavljena več kot ena vrednost časovnika, se bo na zaslonu časovnika prikazal časovnik kuhalnega mesta z najnižjo vrednostjo, za to kuhavno območje pa bo utripalo decimalno ločilo. Decimalna ločila za druga kuhavna mesta bodo neprekinjeno svetila.

 Preostali čas kuhanja lahko vidite s ponovnim dotikom  tipke vseh kuhalnih mest. Po vsakem dotiku se prikaže vrednost drugega časovnika kuhalnega mesta. Na koncu se znova prikaže najmanjša vrednost časovnika.

 Časovnika ni mogoče nastaviti brez izbire kuhalnega mesta in njegove temperature.

 Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhavna mesta.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočni signal. Zvočni signal ugasnete s pritiskom na katero koli tipko. Če ne pritisnete nobene tipke, se bo po nekaj minutah zvočni signal izklopil.

Predčasen izklop časovnikov

- ✓ Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča še naprej delovala z nastavljeno temperaturo, dokler je ne izklopite. Časovnik lahko predčasno izklopite na dva načina:

1. **Časovnik za ustrezno kuhavno mesto izklopite, tako da znižate njegovo vrednost na "00":** Dotaknite se tipk časovnika,  dokler se **simbol "00"** ne pojavi na zaslonu kuhalnega mesta z vklopljenim časovnikom.
 - ⇒ Simbol decimalnega ločila ustreznega kuhalnega mesta se bo trajno izklopil, časovnik pa bo preklican.
 - ⇒ **Izklop časovnika za ustrezno kuhavno mesto s hkratnim dotikom  tipk ustreznega kuhalnega mesta:** Tipk ustreznega kuhalnega mesta  se dotaknite hkrati.

- ⇒ Simbol decimalnega ločila
ustreznega kuhalnega mesta se bo
trajno izklopil, časovnik pa bo
preklican.



Po tem koraku bo stopnja
temperature ustreznega kuhalnega
mesta "0" skupaj s stopnjo
časovnika.

Funkcija zaustavitve

- ✓ S to funkcijo lahko znižate stopnjo
delovne temperature kuhalnih mest na
najnižjo (stopnja 1).



Če je časovnik nastavljen za katero
koli kuhalno mesto, bo tudi med
zaustavitvijo nadaljeval z
delovanjem.

1. Dotaknite se tipke, kadar deluje
katero koli izmed kuhalnih mest.
2. Vsa delujoča kuhalna mesta bodo
delovala na najmanjši stopnji (stopnja
1). Simbol se bo pojavil na zaslonu
delujočih kuhalnih mest.
3. Dotaknite se tipke znova, da ponovno
zaženete vsa kuhalna mesta s
predhodnimi nastavitvami.

Funkcija upravljanja moči

Vaša naprava je opremljena s funkcijo
upravljanja moči. S to funkcijo lahko
spremenite skupno moč kuhalne plošče. Za
funkcijo upravljanja moči je na voljo 8
stopenj.

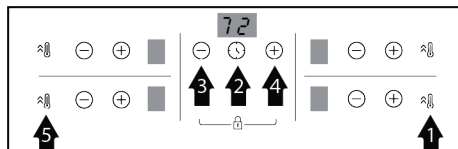
Funkcija upravljanja moči - stopnje skupne moči, ki jih je mogoče nastaviti

Indikator prikaza upravljanja moči Skupna
moč

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Za spremembo skupne moči;

1. Kuhalno polje vklopite s pritiskom na
tipko . Kuhalno polje izklopite s
ponovnim pritiskom na tipko .
2. Nato se dotaknite tipke desnega
sprednjega območja, tipke , tipke
časovnika, tipke časovnika, na zadnji
levi tipki sprednjega območja.



3. Nastavljena stopnja upravljanja moči je
prikazana na zaslonu časovnika.
4. Pritisnite tipko za preklop med
stopnjami in nastavev skupne
vrednosti moči, ki jo želite nastaviti.
5. Potrdite nastavev s pritiskom na tipko
 in izključite kuhalno ploščo. Vključi
se celotna vrednost moči, ki ste jo
nastavili.



Stopnje temperature, ki jih lahko
določite na kuhalnih poljih, se lahko
razlikujejo glede na nastavljeno
skupno moč. Stopnja temperature
kuhalnega polja se samodejno
zniža glede na nastavev moči, ki jo
izvede kuhalna plošča. To ni
napaka.



Če se med spreminjanjem stopnje
moči dotaknete tipke, ki ni
določeno zaporedje, nastavitve ni
mogoče izvesti. Za nastavev
morate ponoviti korake od začetka.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

Načini delovanja: Indukcijska plošča
neposredno po principu segreva kuhalno
posodo. Tako ima v primerjavi z drugimi
vrstami plošč veliko prednosti. Deluje
učinkoviteje in površina plošče je
hladnejša.

Indukcijska plošča ima izjemen varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo možno varnost uporabe.



Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhalno mesto samodejno zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je dosežena najmanjša poraba energije.



Izdelek se lahko zažene in ustavi, ko deluje na nivojih od 1 do 7, zlasti pri kuhinjskih posodah z majhnim premerom in ko je olja malo vode. To ni napaka.

SL

Sistem samodejnega izklopa

Kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Če ostane eno ali več kuhalnih polj vklopljenih, se kuhalno polje čez nekaj časa samodejno izklopi (glejte tabelo-1). V primeru, da je kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se tudi zaslon časovnika izklopi. Čas za samodejni izklop je odvisen od izbrane temperature. Za to stopnjo temperature se uporablja najdaljše obratovalno obdobje.

Ko je kuhalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kuhalnim poljem.

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (ojačevalnik)	10 minut (*)
(*) Plošča bo po 10 minutah prekopila na stopnjo 9	

Tabela 1: Obdobja samodejnega izklopa

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje:

- Delujoče kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža na stopnjo 7 višje stopnje.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča je opremljena z varnostnim sistemom proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem

nemudoma prekinil napajanje in izklopil ploščo. **Med tem časom** je na indikatorju prikazano opozorilo "E".

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je eden izmed principov njenega delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.



Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.



Površina nadzorne plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

SL

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

6.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo! Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek "Okoljska navodila".
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

Kuhalni pult

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Topljenje		
Topljenje čokolade (Npr. blagovna znamka Dr.Oetker, grenka čokolada 55-60% kakav, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 6
Vrenje, Segrevanje, Ohranjanje toplote		
Voda 1 L (Vrenje)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mleko 1 L (Ohranjanje toplote)	1-2	18 ... 22
Rastlinsko olje (Segrevanje) (Sončnično olje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Neolupljen krompir narezan na koščke (2 Kos veliki)	9	12 ... 14
File lososa	8	10 ... 15
Klobasa	9	2 .. 4
Testenine (150 g)	8	8 ... 12
Kuhanje, praženje		
Riževa jed (200 g riž)	6	8 ... 14
Paela *	9	15 ... 20
Puding Noah **		
Vrenje fižol- čičerka Vrenje - za puding Noah	9	5 ... 6

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Vrenje fižol- čičerka kuhanje - za puding Noah	3	10 ... 30
Pšenica Vrenje - za puding Noah	9	2 ... 5
Pšenica kuhanje - za puding Noah	3	10 ... 30
Puding Noah -Vse sestavine	8	20 ... 25
Bočnik z zelenjavo **		
Praženje zelenjave	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (Npr. lečina juha)	6-7	17 ... 20
Cvrtje z malo maščobe		
File brancina	8	3 ... 7
Zrezek ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobasa	8	2 ... 5
Ocvrto jajce	7	4 ... 8
Pomfri		
Flancati	8	13 ... 16
Dunajski zrezek	8	5 ... 7
Medaljoni	8	4 ... 6
* Priporočamo ponev vok.		
** Priporočamo litoželezno ponev/lonec.		

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila

(abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).

- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradižnikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in

komponentah kuhalnih con. Razlute tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.

- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

- Upošteвайте korake za čiščenje steklenih površin v poglavju »Splošne informacije o čiščenju«. Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.
- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.
 - Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.

- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.
- Če se kuhalna plošča ne vklopi, ko pritisnete tipko za vklop/izklop >>> Odklopite ga in počakajte vsaj 20 sekund, preden ga priključite.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Ne smete uporabljati ustreznih posod. >>> Preverite svoje lonce.

ikona vedno sveti na prikazovalniku kuhalne plošče.

- Posod ne smete postavljati na delujočo kuhalno ploščo. >>> Preverite, ali je na kuhalni plošči lonec.
- Vaš lonec morda ni primeren za indukcijo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhalno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhalno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte območje kuhalne plošče tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za območje kuhalne plošče.

upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

- Ponev ali območje kuhalne plošče sta morda prevroča. >>> Počakajte, da se ohladijo.

Izbrano kuhališče se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Čas kuhanja v izbranem predelku je morda potekel. >>> Nastavite lahko nov čas kuhanja ali dokončate kuhanje.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Upravljalno ploščo na dotik je morda prekril predmet. >>> Odstranite predmet na plošči.

Čeprav je kuhališče vključeno, se lonec ne segreje.

- Lonec morda ni primeren za indukcijsko kuhalno ploščo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhalno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhalno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte kuhalno ploščo tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za kuhalno ploščo.

Hladilni ventilator deluje naprej, čeprav je kuhalna plošča izklopljena.

- To ni napaka. Hladilni ventilator deluje, dokler elektronska oprema v kuhalni plošči ne doseže ustrezne temperature.

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

- Med kuhanjem lahko se lahko iz kuhalne plošče slišijo nekateri zvoki. Ti zvoki so posledica sestave posode za kuhanje. Ti zvoki so običajni, niso znak okvare in so del indukcijske tehnologije.

Možni hrupi in razlogi

- **Hrup ventilatorja:** Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se samodejno vklopi glede na temperaturo

aparata. Ventilator ima različne stopnje delovanja in deluje na različnih stopnjah glede na temperaturo.

- **Nizki zvok, kot je obratovalni šum transformatorja:** To je posledica narave indukcijske tehnologije. Ko se toplota prenaša neposredno na dno posode za kuhanje, se slišijo takšni zvoki glede na material posode za kuhanje. Tako lahko pri različnih posodah zaslišimo različne zvoke.

- **Zvok prasketanja:** Razlog za to je struktura in material dna posode za kuhanje. Če je posoda za kuhanje narejena iz različnih plasti z različnimi materiali, se lahko sliši pokanje.
- **Zvok piskanja:** Ko se dva kuhalna polja na isti strani kuhalne plošče uporabljata za kuhanje z različnimi stopnjami kuhanja, se sliši hrup.

Kode napak/vzroki in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 – E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 16 – E 21	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 31 – E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 – E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izklopite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Sveiki!

Gerb. kliente,

dėkojame, kad pasirinkote Beko gaminį. Norime, kad jūsų gaminys, pagamintas naudojant aukštos kokybės ir technologiją, būtų kuo efektyvesnis. Todėl prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir kitą pateiktą dokumentaciją.

Atsiminkite visą informaciją ir įspėjimus, pateiktus naudotojo vadove. Taip apsaugosite save ir savo gaminį nuo galimų pavojų.

Išsaugokite naudotojo vadovą. Jei gaminį atiduodate kam nors kitam, su juo pateikite vadovą. Jūsų gaminio garantijos sąlygos, naudojimas ir trikčių šalinimo metodai pateikiami šiame vadove.

Simboliai ir jų aprašymai naudotojo vadove:



Pavojus, galintis sukelti mirtį arba sužalojimą.



Svarbi informacija arba naudingi naudojimo patarimai.



Perskaitykite naudotojo vadovą.



Karšto paviršiaus įspėjimas.

PRANEŠIMAS

Pavojus, dėl kurio gali būti padaryta materialinė žala gaminiui arba jo aplinkai.

AS

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Turinys

1	Saugaus naudojimo instrukcijos.	82
1.1	Paskirtis	82
1.2	Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augininių sauga	82
1.3	Elektros sauga	83
1.4	Transportavimo sauga	84
1.5	Montavimo Sauga	85
1.6	Naudojimo Sauga	85
1.7	Temperatūros įspėjimai	86
1.8	Gaminimo Sauga	86
1.9	Įvadinis kursas	87
1.10	Priežiūros ir Valymo Sauga	87
2	Aplinkosaugos instrukcijos	87
2.1	Atliekų direktyva	87
2.1.1	Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui.	87
2.2	Informacija apie pakuotę	88
2.3	Energijos Taupymo Rekomendacijos	88
3	Jūsų gaminys	88
3.1	Įvadas į prietaisą	88
3.2	Techniniai duomenys	89
4	Pirmasis naudojimas	90
4.1	Pradinis Valymas	90
5	Kaip naudoti šią viryklę	90
5.1	Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą	90
5.2	Valdymo skydeliis	93
6	Bendroji Informacija apie Kepimą	99
6.1	Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės	99
7	Priežiūra ir valymas	100
7.1	Bendroji valymo informacija	100
7.2	Kaitlentės valymas	102
7.3	Valdymo Skydo Valymas	102
8	Problemų sprendimas	102



1 Saugaus naudojimo instrukcijos

- Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, būtinos siekiant išvengti sužalojimo ar materialinės žalos.
- Jei gaminys perduodamas kam nors kitam asmeniniam naudojimui ar naudojimui iš antrų rankų, taip pat turi būti pateiktas naudotojo vadovas, gaminio etiketės ir kiti svarbūs dokumentai bei dalys.
- Mūsų įmonė neprisiima atsakomybės už žalą, kuri gali atsirasti nesilaikant šių nurodymų.
- Jei nesilaikysite šių nurodymų, garantija negalios.
- Montavimo ir remonto darbus visada turi atlikti gamintojas, įgaliotasis servisas arba asmuo, kurį paskiria importuojanti įmonė.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio komponentų, nebent tai aiškiai nurodyta naudotojo vadove.
- Nedarykite gaminio techninių modifikacijų.
- Nenaudokite gaminio soduose, balkonuose ar kitoje lauke. Šis gaminys skirtas naudoti namų ūkiuose ir parduotuvių, biurų ir kitose darbo aplinkose darbuotojų virtuvėse.
- **ISPĖJIMAS:** Šis produktas turi būti naudojamas tik maistui ruošti. Jo negalima naudoti įvairiems tikslams, pvz., kambariui šildyti.



1.2 Vaikų, pažeidžiamų asmenų ir gyvūnų augintinių sauga

- Šį gaminį gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai ir žmonės, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai įgūdžiai yra nepakankamai išvystyti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba apmokyti apie saugų prietaiso naudojimą ir jo pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojo, nebent juos kas nors prižiūrėtų.
- Šio vaisto negalima vartoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus), nebent jie yra prižiūrimi arba gauna reikiamus nurodymus.



1.1 Paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.

- Pasirūpinkite vaikų priežiūra ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Elektros produktai yra pavojingi vaikams ir naminiams gyvūnams. Vaikams ir naminiams gyvūnėliams draudžiama žaisti su produktu, lipti ant jo ar į jį patekti.
- Nedėkite ant prietaiso daiktų, kuriuos galėtų pasiekti vaikai.
- Pasukite puodą ir keptuvę rankeną į prekystalio pusę, kad vaikai negalėtų suimti ir nudegti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiami gaminio paviršiai yra karšti. Neleiskite vaikų artyn prie prietaiso.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Yra pavojus susižeisti ir uždusti.
- Prieš išmetant susidėvėjusius ir nenaudingus gaminius:
 1. Atjunkite maitinimo kištuką ir ištraukite jį iš lizdo.
 2. Nutraukite maitinimo laidą ir atjunkite jį su kištuku nuo gaminio.
 3. Imkitės atsargumo priemonių, kad į gaminį nepatektų vaikai.
 4. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu, kai jis veikia tuščiąja eiga.

1.3 Elektros sauga

- Įjunkite gaminį į įžemintą lizdą, apsaugotą saugikliu, atitinkančiu tipo etiketėje nurodytus srovės parametrus. Įžeminimo instaliaciją turi atlikti kvalifikuotas elektrikas. Nenaudokite gaminio be įžeminimo pagal vietinius / nacionalinius reikalavimus.
- Kištukas arba prietaiso elektros jungtis turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje. Jei tai neįmanoma, elektros įrangoje, prie kurios prijungtas gaminys, turi būti mechanizmas (saugiklis, jungiklis, raktinis jungiklis ir t. t.), atitinkantis elektros reglamentus ir atskiriantis visus stulpus nuo tinklo.
- Prieš remontą, techninę priežiūrą ir valymą atjunkite gaminį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį.
- Įjunkite gaminį į lizdą, atitinkantį įtampos ir dažnio vertes, nurodytas tipo etiketėje.
- Jei jūsų gaminyje nėra laido, naudokite tik jungiamąjį laidą, aprašytą skyriuje „Techninės specifikacijos“.
- Nesugadinkite maitinimo laido po gaminiu ir už jo. Ant maitinimo laido nedėkite

sunkių daiktų. Maitinimo laidas neturi būti sulenktas, suspaustas ir liestis su jokia šilumos šaltiniu.

- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis neužstrigęs dedant gaminį į vietą po surinkimo ar valymo.
- Naudokite tik originalų kabelį. Nenaudokite nukirptų ar pažeistų kabelių.
- Nenaudokite prailgintuvo ar daugiašakio kištuko, kad galėtumėte naudoti gaminį.
- Tais atvejais, kai reikia naudoti konverterio adapterį (kištuko tipui), kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba importuotoją, kad būtų naudojamas patvirtintas adapteris.
- Jei maitinimo linijos ilgis nepakankamas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Nešiojamieji maitinimo šaltiniai arba keli kištukai gali perkaisti ir užsidegti. Laikykite kelis kištukus ir nešiojamuosius maitinimo šaltinius atokiau nuo gaminio.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninis aptarnavimas arba asmuo, kurį

nurodo importuojanti bendrovė, kad būtų išvengta galimų pavojų.

Jei jūsų gaminyje yra maitinimo laidas ir kištukas:

- Niekada nedėkite gaminio kištuko į sulūžusį, atsilaisvinusį ar iškritusį iš lizdo kištuką. Įsitikinkite, kad kištukas iki galo įkištas į lizdą. Priešingu atveju jungtys gali perkaisti ir sukelti gaisrą.
- Nekiškite prietaiso į kištukus, kurie yra riebus, nešvarūs arba gali būti veikiami vandens (pvz., šalia stalviršio, iš kurio gali bėgti vanduo). Priešingu atveju kyla trumpojo jungimo ir elektros smūgio pavojus.
- Nelieskite maitinimo laidu kištuko drėgnomis ar šlapiomis rankomis!
- Ištraukite kištuką iš lizdo naudodami kištuko korpusą, o ne patį laidą.



1.4 Transportavimo sauga

- Prieš transportuodami gaminį atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Kai reikia transportuoti gaminį, apvyniokite jį burbuliukų pavidalo pakavimo medžiaga arba storu kartonu ir tvirtai užklijuokite lipnia juosta.

Tvirtai užfiksuokite judančias gaminio dalis, kad jų nepažeistumėte.

- Prieš montuodami gaminį patikrinkite, ar jis nėra pažeistas po transportavimo. Jei jis pažeistas, kreipkitės į importuotoją arba įgaliojį techninės priežiūros centrą.

1.5 Montavimo Sauga

- Prieš pradėdami montavimą, atjunkite elektros liniją, prie kurios bus prijungtas gaminys, išjungdami saugiklį.
- Transportuodami ir montuodami visada mūvėkite apsaugines pirštines. Priešingu atveju kyla pavojus susižeisti aštriomis briaunomis!
- Prieš montuodami gaminį, patikrinkite, ar jis nepažeistas. Jei prietaisas sugadintas, jo nemontuokite.
- Venkite naudoti bet kokias šilumą izoliuojančias medžiagas montuojamų baldų vidui uždengti.
- Gaminio montavimo vietoje neturi būti tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių, pavyzdžiui, elektrinių ar dujinių šildytuvų.
- Visus gaminio ventiliacijos kanalus laikykite atviras.

- Nemontuokite gaminio šalia lango. Yra pavojus, kad kaitlentės liepsna gali uždegti užuolaidas ir degias medžiagas aplink kaitlentę. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Nemontuokite gaminio šalia lango. Atidarius langą, karšti virtuvės indai gali apvirsti.
- Jei už vietos, kurioje bus montuojamas gaminys, yra kištukinis lizdas, būtina užtikrinti, kad gaminys nesiliestų nei su kištuku, nei su kištuku, įkištu į kištukinį lizdą.
- Ant galinės ar šoninės sienos, kurioje bus montuojamas gaminys, neturi būti dujų žarnos, plastikinio vandens vamzdžio ir kištukinio lizdo. Priešingu atveju, veikiant kaitlentei, jie gali deformuotis dėl karščio poveikio ir gali kilti pavojus saugai.

1.6 Naudojimo Sauga

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad gaminio yra išjungtos.
- Jei gaminio ilgą laiką nenaudosite, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite maitinimą iš saugiklių dėžutės.
- Nenaudokite gaminio, jei jis sugenda arba sugadinamas naudojimo metu. Atjunkite

gaminį nuo elektros tinklo. Kreipkitės į importuotoją arba įgaliootąjį techninės priežiūros centrą.

- **ĮSPĖJIMAS:** Jei orkaitės paviršius įtrūkęs, atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei kaitlentės stiklinis paviršius sudužo: Išjunkite visas dujines ir (jei taikoma) elektrines kaitvietes. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo.
- Nelieskite prietaiso paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso.
- Jokiu būdu nestovėkite ant prietaiso.
- Niekada nenaudokite gaminio, kai dėl alkoholio ir (arba) narkotikų vartojimo sutriko jūsų mąstymas ar koordinacija.
- Maisto ruošimo zonoje ir aplink ją negalima laikyti degių daiktų. Priešingu atveju gali kilti gaisras.
- Šis gaminys netinkamas naudoti su nuotolinio valdymo pultu arba išoriniu laikrodžiu.

1.7 Temperatūros įspėjimai

- **ĮSPĖJIMAS:** Kai gaminys naudojamas, gaminys ir prieinamos jo dalys bus

karštos. Reikia stengtis neliesti gaminio ir kaitinimo elementų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams reikia saugoti nuo šio produkto, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

- Šalia gaminio nedėkite degių ir (arba) sproglių medžiagų, nes jam veikiant paviršiai bus karšti.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.

1.8 Gaminimo Sauga

- **ĮSPĖJIMAS:** Būtina laikytis maisto ruošimo proceso. Būtina nuolat stebėti trumpalaikius maisto ruošimo procesus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminant kietą arba skystą aliejų, pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros, nes tai gali sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu; atjunkite produktą nuo elektros tinklo, tada uždenkite liepsną dangteliu arba priešgaisrinio dangteliu (ir pan.).
- Būkite atsargūs, kai induose naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholis išgaruoja aukštoje temperatūroje ir gali sukelti gaisrą, nes gali užsidegti, kai liečiasi su karštais paviršiais.

1.9 Įvadinis kursas

- Jūsų kaitlentės elektra valdomose zonose įdiegta pažangi „indukcinė“ technologija. indukcinėse kaitlentės zonose, kurios taupo laiką ir energiją, turi būti naudojami indukciniam virimui tinkami virimo indai; priešingu atveju kaitlentės zona neveiks. Išsamesnės informacijos žr. skyriuje „Puodo pasirinkimas“.
- Kadangi indukcinė viryklė sukuria magnetinį lauką, ji gali turėti žalingą poveikį žmonėms, naudojantiems tokius prietaisus kaip širdies stimulatoriai ar insulino pompos.
- Panaudoję uždarykite kaitinamąją plokštę valdymo skydelyje, nepasikliaukite indo jutikliu.

- Metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangtelių, negalima dėti ant kaitlentės zonos, nes jie įkais.
- Nelaikykite metalinių daiktų stalčiuose po kaitlente. Ilgai ir intensyviai naudojant, medžiagos gali perkaisti.
- Ant indukcinės kaitlentės nedėkite elektroninių gaminių, pvz., mobiliųjų telefonų, planšetinių kompiuterių, kompiuterių. Jūsų prietaisas gali būti sugadintas.

LT

1.10 Priežiūros ir Valymo Sauga

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!
- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Tai kelia elektros smūgio pavojų!
- Gaminiiui valyti nenaudokite garų valiklių, nes tai gali sukelti elektros smūgį.

2 Aplinkosaugos instrukcijos

2.1 Atliekų direktyva

2.1.1 Atitiktis WEEE atliekų reglamentui ir atliekų šalinimui

Šis gaminys atitinka ES WEEE atliekų direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys pažymėtas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE atliekų) klasifikavimo simboliu.



Šis gaminys buvo pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurios gali būti naudojamos pakartotinai ir yra tinkamos perdirbti. Todėl pasibaigus produkto naudojimo laikui, neišmeskite produkto su įprastomis buitinėmis ir kitomis atliekomis. Nuneškite jį į elektrinės ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Apie šiuos surinkimo punktus galite pasiteirauti

vietos administracijos. Tinkamas prietaiso išmetimas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai:

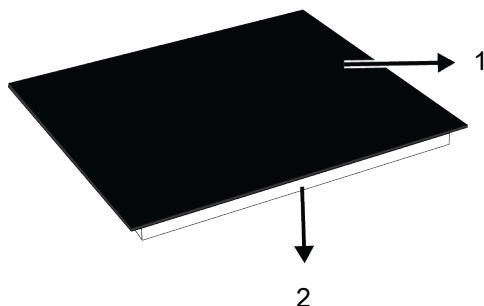
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, nurodytų direktyvoje

2.2 Informacija apie pakuotę

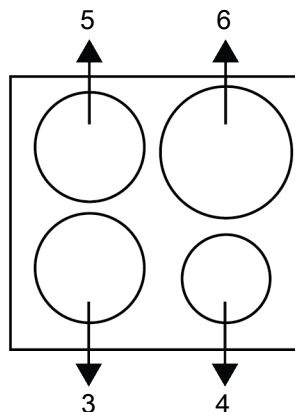
Gaminio pakavimo medžiagos yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Pakuočių atliekų neišmeskite kartu su buitinėmis ar kitomis atliekomis, jas pristatykite į vietos valdžios institucijų nurodytus pakuočių medžiagų surinkimo punktus.

3 Jūsų gaminys

3.1 Įvadas į prietaisą



- 1 Stiklinis virimo paviršius
- 3 Indukcinė virimo zona
- 5 Indukcinė virimo zona



- 2 Apatinis korpusas
- 4 Indukcinė virimo zona
- 6 Indukcinė virimo zona

2.3 Energijos Taupymo Rekomendacijos

Pagal ES 66/2014 informaciją apie energijos vartojimo efektyvumą galima rasti su gaminiu pateiktame gaminio kvite.

Šie pasiūlymai padės jums ekologiškai ir efektyviai naudoti gaminį:

- Atšildykite užšaldytą maistą prieš keptami.
- Naudokite kaitlentės zonai tinkamo dydžio ir dangčio puodus / keptuves. Visada pasirinkite tinkamo dydžio puodą savo valgymui. Netinkamo dydžio konteneriams reikia daugiau energijos nei reikia.
- Kaitlentės kepimo vietos ir puodų pagrindai turi būti švarūs. Purvas sumažina šilumos perdavimą tarp kepimo vietos ir puodo pagrindo.

3.2 Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis / plotis / gylis) (mm)	52 / 590 / 520 *
Kaitlentės montavimo matmenys (plotis / gylis) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Įtampa / dažnis	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	Min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	maks. 7,2 kW

LT

Virimo zonos	
Priekinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvus 2300 W
Priekinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	145 mm
Galia	1600 W / Stiprintuvus 1800 W
Galinis kairysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	180 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvus 2300 W
Galinis dešinysis	Indukcinė virimo zona
Matmenys	210 mm
Galia	2000 W / Stiprintuvus 2300 W

* Techninėje lentelėje nurodytas kaitlentės aukštis yra gaminio apatinio korpuso aukštis.

 Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.

 Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.

 Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

4 Pirmasis naudojimas

Prieš pradėdant naudoti gaminį, rekomenduojama atlikti toliau nurodytus veiksmus.

4.1 Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

5 Kaip naudoti šią viryklę

5.1 Bendroji informacija apie kaitvietės naudojimą

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Neleiskite jokiems daiktams nukristi ant kaitlentės. Net maži daiktai, tokie kaip druskos purtyklės, gali sugadinti kaitlentę. Nenaudokite įskilusių kaitlenčių. Vanduo gali prasiskverbti pro šiuos įtrūkimus ir sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius yra pažeistas bet koku būdu (pvz., Matomi įtrūkimai), pirmiausia išjunkite saugiklį, tada paskambinkite įgaliotajai techninės priežiūros tarnybai ir atjunkite gaminį, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.
- Ant kaitlentės nenaudokite nesubalansuotų ir lengvai pakreipiamų puodų/keptuvių.
- Nešildykite tuščių puodų/keptuvių ir puodų. Gali būti pažeisti puodai ir prietaisas.
- Baigę naudotis visada išjunkite visus kaitviečių degiklius.
- Jei kaitlentes naudosite be jokio puodo ar puodų/keptuvių, prietaisą sugadinsite. Po kiekvieno naudojimo visada išjunkite kaitvietes.
- Po kiekvieno naudojimo kepimo paviršius bus karštas, todėl nedėkite plastikinių puodų / keptuvių ant kepimo paviršiaus. Nedelsdami nuvalykite tokią medžiagą nuo paviršiaus.

PASTEBĖTI: Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jų pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

- Staigūs temperatūros pokyčiai ant stiklo virimo paviršiaus gali sugadinti, būkite atsargūs, kad kepimo metu neišsiliėtų šalti skysčiai.
- Įdėkite pakankamą kiekį maisto į puodus ir keptuves. Taigi, galite neleisti maistui išsiliėti iš puodų/keptuvių ir jo nereikės valyti be reikalo.
- Nedėkite ant degiklių puodo ar keptuvės dangčio.
- Pastatykite puodus, centruodami juos ant degiklių/zonų. Jei norite uždėti puodą ant kito degiklio/zonos, nestumkite jo link norimo degiklio; pirmiausia jį pakelkite, o tada uždėkite ant kito degiklio.

Indukcinės kaitlentės veikimo principas

Indukcinė kaitlentė yra tarsi atvira grandinė. Kontūras baigiasi, kai ant jo dedami indai / keptuvės, tinkamos indukciniam kepimui, o elektroninė sistema, esanti žemiau stiklo paviršiaus, sukuria magnetinį lauką. Metalinis puodų / keptuvių pagrindas pašildomas paimant energiją iš šio magnetinio lauko. Todėl šiluma gaminama ne kaitlentės paviršiuje, o tiesiai ant virš jos esančių puodų/keptuvių. Stiklinis paviršius kaitinamas puodų/keptuvių šiluma.

Virimo su indukcija privalumai

Indukcinės kaitlentės turi tam tikrų privalumų, nes šiluma perduodama tiesiai į virimo puodus/keptuves.

- Maisto produktai, kurie maisto ruošimo metu perpildomi, nedega greitai, nes stiklinis maisto ruošimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai. Jis valomas lengviau.
- Kulinarija turi būti greitesnė, nes šiluma gaminama tiesiai ant puodų/keptuvių. Taip sutaupoma laiko ir energijos, palyginti su kitų tipų kaitlentėmis.
- Kadangi šiluma tiekiama tiesiai į virimo puodus/keptuves, šilumos nuostolių nėra, todėl gaminimas yra efektyvesnis.
- Tai, kad šilumos perdavimas sustabdomas ir kepimo paviršius nėra kaitinamas tiesiogiai, kai kepimo puodai/keptuvės nuimami nuo kepimo paviršiaus, užtikrina saugesnį naudojimą nuo galimų nelaimingų atsitikimų kepimo metu.

Kad darbas būtų saugus:

- Nesirinkite aukštų šildymo lygių, kai naudojate nelimpančius puodus/keptuves, padengtus nedideliu kiekiu alyvos arba naudojamus be alyvos (teflono tipo).
- Nenaudokite stiklo kepimo paviršiaus kaip paviršiaus, ant kurio galite ką nors padėti, arba kaip pjovimo paviršiaus.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.
- Niekada virimui nenaudokite aliuminio folijos. Niekada nedėkite maisto, įvynioto į aliuminio foliją, ant indukcijos zonos.
- Dirbdami laikykite magnetinius objektus, pvz., kredito korteles ar juostas atokiau nuo kaitlentės.
- Jei po kaitlente yra orkaitė ir ji veikia, kaitlentės jutikliai gali sumažinti virimo lygį arba išjungti kaitlentę.
- Jūsų kaitlenteje yra automatinio išjungimo sistema. Išsami informacija apie šią sistemą pateikta tolesniuose skyriuose. Tačiau jei gamindami maistą naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti gaminimo paviršių bei prietaisą prieš suaktyvinant automatinę išjungimo sistemą.

Kepimo puodai/keptuvės

Naudokite feromagnetinius, kokybiškus puodus/keptuves, ant kurių yra etiketė arba įspėjimas, kad jie suderinami tik su indukcinė kaitlente. Paprastai, kuo didesnis geležies kiekis, tuo geriau veikia puodai/keptuvės. Virtuvių / keptuvių pagrindo skersmuo turi atitikti indukcijos zoną. Siūlomi matmenys išvardyti toliau.

Tinkami puodai/keptuvės:

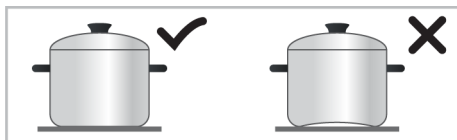
- Ketaus puodai/keptuvės
- Emaliuoti plieniniai puodai/keptuvės
- Plieniniai ir nerūdijančio plieno puodai/lėkštės (su etikete arba įspėjimu, kad jie suderinami su indukcija)

Netinkami puodai/keptuvės:

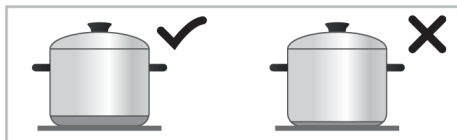
- Aliumininiai puodai/keptuvės
- Variniai puodai/keptuvės
- Žalvariniai puodai/keptuvės
- Stikliniai puodai/keptuvės
- Keramika
- Keramika ir porcelianas

Rekomendacijos

- Naudokite tik plokščio dugno puodus/keptuves. Nenaudokite indų su išgaubtais ar įgaubtais dugnais.

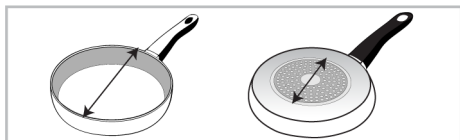


- Virimo puodus/keptuves naudokite tik su storais, apdorotais pagrindais. Jei naudojate plonus puodus, jie turi labai greitai įkaisti, o keptuvės dugnas gali išvirti ir pažeisti kepimo paviršių bei prietaisą prieš įjungiant automatinę išjungimo sistemą. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.

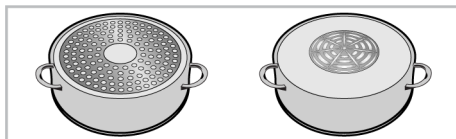


- Kai kurių kepimo puodų/keptuvių pagrindas turi mažesnę feromagnetinį lauką nei jo tikrasis skersmuo. Kaistuvai šildo tik šį plotą. Todėl šiluma paskirstoma netolygiai ir sumažėja

kepimo našumas. Be to, tokių virimo puodų/keptuvių gali neaptikti didelės indukcinės kaitlentės. Todėl viryklė parenkama pagal feromagnetinio lauko dydį.



- Kai kurių puodų/keptuvių pagrindas yra nefromagnetinės medžiagos, pvz., aliuminis. Šių tipų puodai/keptuvės gali nepakankamai įkaisti arba jų gali visai neaptikti indukcinė kaitlentė. Kai kuriais atvejais gali pasirodyti įspėjimas apie blogus puodų/keptuvių.



Vienodas gaminimo indų paskirstymas dėšinėje, kairėje ir centrinėje kaitlentėje, teigiamai veikia gaminimo našumą, kai ant indukcinės kaitlentės gaminami keli patiekalai.

LT

Virimo puodų/keptuvių bandymas

Pasitikrinkite, ar jūsų puodas yra suderinamas su virimo indukcine kaitlente, naudodami toliau nurodytus metodus.

- Jis suderinamas, jei jūsų puodo pagrindas turi magnetą.
- Jis suderinamas,  jei nemirksi uždėjus puodą ant indukcinės viryklės ir įjungus viryklę.

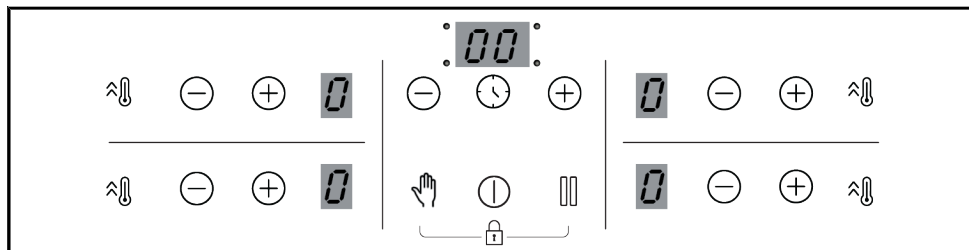
Rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai

Virimo zonos skersmuo - mm	Puodo skersmuo - mm
145	maž. 100 - maksimum 145
180	maž. 100 - maksimum 180
210	maž. 140 - maksimum 210
240	maž. 140 - maksimum 240
280	maž. 125 - maksimum 280
320	maž. 125 - maksimum 320
2 x (92,7 x 200)	maž. 100 - maksimum 180
Virimo zona su plačiu (lanksčiu) paviršiumi	plotis 230 - ilgis 390

Indukcinėmis kaitlentėmis aptinkami puodai ir (arba) keptuvės priklauso nuo puodų ir (arba) keptuvių pagrinde esančio feromagnetinio pluošto skersmens ir medžiagos. Kad būtų užtikrintas puodų/keptuvių aptikimas ir veiksmingas virimas, puodai/keptuvės turi būti parenkami pagal kaitlentės dydį. Viryklių dydžiams rekomenduojami kepimo puodų/keptuvių dydžiai pateikti aukščiau.

Virimo savybės gali skirtis, atsižvelgiant į puodo tipus, puodo dydį ir virimo zonos dydį. Norint homogeniškesnės virimo savybės, gali būti naudojama viena pakopa didesnė virimo zona. Naudojant didesnę virimo zoną energija neišsekvojama indukcinėse kaitlentėse, nes šiluma susidaro tik atitinkamoje puodo zonoje.

5.2 Valdymo skydeliis



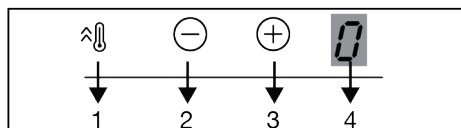
Klavišai

- ⏻ : Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 🕒 : Laikmačio mygtukas
- 🔥 : Greitojo įkaitinimo mygtukas / Didelės galios nustatymo („Booster“) mygtukas
- 👉 : Valymo užrakto klavišas
- ⏸ : Sustabdymo klavišas
- ⊕ : Didinimo mygtukas
- ⊖ : Mažinimo mygtukas

Simboliai

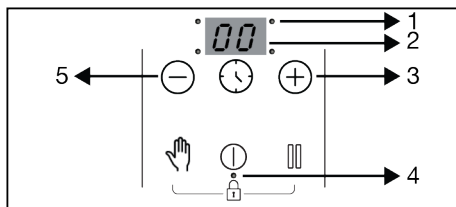
- 🔥 : Plataus paviršiaus virimo zonos derinio simbolis *
 - 🔒 : Mygtukų užrakto funkcijos simbolis
- * Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Virimo zonos ekranas



- 1 Greitojo įkaitinimo mygtukas / Didelės galios nustatymo („Booster“) mygtukas
- 2 Temperatūros mažinimo klavišas
- 3 Temperatūros didinimo klavišas
- 4 Atitinkamos kaitlentės temperatūros indikatorius

Laikmačio ekranas



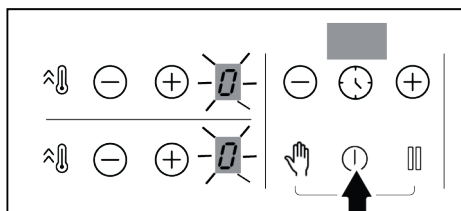
- 1 Laikmačio veikimo taško šviesos diodas
- 2 Laiko indikatorius
- 3 Laikmačio didinimo klavišas
- 4 Veikimo taško šviesos diodas raktui/vaiko užraktui
- 5 Laikmačio mažinimo klavišas

Bendrieji įspėjimai dėl valdymo skydelio

- Šis įrenginys valdomas liečiant jutiklinį valdymo skydelį. Visi jutikliniame valdymo skydelyje atliekami veiksmai patvirtinami garso signalu.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė ir nešvarumai ant kaitlentės paviršiaus gali sukelti veikimo sutrikimų.
- Jeigu per 10 sekundžių neatliksite jokio veiksmo, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.
- Jeigu ilgą laiką nepaspaudžiamas joks mygtukas, saugos sumetimais prietaisas pats išsijungia.

Kaitlentės įjungimas:

- 1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ⏻
- ⇒ Visų kaitviečių ekranuose atsiranda „0“.



Kaitvietės išjungimas:

- ✓ Įjungtą kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:
- ✓ **Paliečiant mygtuką ①**; Palieskite mygtuką ①.
- 1. **Sumažinant temperatūros lygį iki "0"**; Kaitvietę galima išjungti sumažinant temperatūrą iki "0" lygio.
- 2. **Naudojant pasirinktos kaitvietės laikmačio išjungimo funkciją**; Laikui pasibaigus, laikmatis išjungs jam priskirtą kaitvietę. Atitinkamame ekrane bus rodomas užrašas "0" arba "00". Laikui pasibaigus, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
- 3. **Vienu metu paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtukus (+)/(-)**; Pasirinktą kaitvietę galima išjungti vienu metu paliečiant jos mygtukus (+)/(-).

i Jei išjungus kaitvietę rodomas simbolis arba , kaitvietė vis dar karšta. Nelieskite kaitviečių.

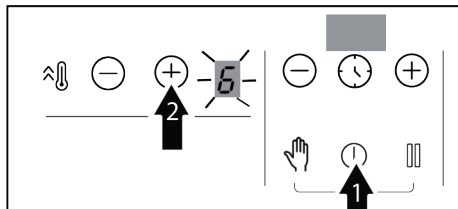
Likutinės šilumos indikatorius

Jei kaitvietės ekrane mirksi simbolis , kaitlentė vis dar karšta ir gali būti panaudota nedideliame maisto kiekiui pašildyti. Šis simbolis netrukus pasikeis į . Tai reiškia, kad kaitvietė vėsta.

i Nutrūkus elektros tiekimui, likutinės šilumos indikatorius neįsijungia ir neįspėja naudotojo apie įkaitusias kaitvietes.

Temperatūros lygio reguliavimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus (+)/(-).



⇒ Kaitvietė ims veikti nustatytu temperatūros lygiu.

i Išorinė 280 mm indukcinės viryklės kaitvietės dalis (jei jūsų gaminyje įrengta 280 mm indukcinės viryklės kaitvietė) įjungiama tik tada, kai prikaistuvius yra pakankamai didelis, kad uždegtų kaitvietę, ant kurios jis uždedamas, ir yra nustatyta aukštesnio nei 8 lygio temperatūra.

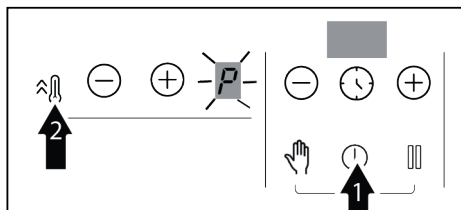
Didelio galingumo nustatymas (galios didinimas)

Greitam kaitinimui galite naudoti galios didinimo funkciją. Vis dėlto verdant ilgai šios funkcijos naudoti nerekomenduojama. Galios didinimo funkcijos gali būti ne visose kaitvietėse.

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) pasirinkimas:

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①
2. Palieskite atitinkamos kaitvietės mygtuką .

LT



⇒ Pasirinkta kaitvietė veiks maksimaliu galingumu, o kaitvietės ekrane bus rodomas simbolis “P”. Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia “9” lygiu.

Didelio galingumo nustatymo (galios didinimo) išjungimas anksčiau:

Didelio galingumo nustatymą (galios didinimą) galite bet kada išjungti palietę mygtukus ⊖ arba . Kaitvietė persijungia iš galios didinimo režimo ir toliau veikia 9 lygiu.

Viena vertikalia linija išdėstytų 2 kaitviečių veikimo principas:

ei vienoje kaitvietėje nustatomas galios didinimas, o kitos toje pačioje vertikaloje linijoje esančios kaitvietės temperatūros lygis yra didesnis negu 6 (7, 8 ir 9), pirmosios kaitvietės lygis sumažėja iki 9, o kitos kaitvietės lygį galima nustatyti didesnį negu 6 (7, 8 ir 9). Jei antroje kaitvietėje nustatomas galios didinimas, pirmosios kaitvietės lygis sumažėja iki 6.

Valymo užraktas

Kaitlentei veikiant, valymo užraktas užblokuoja visus valdymo skydelio mygtukus 20 sekundžių, kad vartotojas tuo metu galėtų greitai ją nuvalyti. Tuo metu prietaisas neveikia.

Valymo užrakto įjungimas

1. Kai įjungta bet kuri kaitvietė, paspauskite ir palaikykite mygtuką , kol išgirsite **vieną garso signalą**.
2. Kaitlentės laikmačio ekrane prasidės skaičiavimas nuo 20. Tuo metu neveiks jokie valdymo skydelio mygtukai, išskyrus mygtuką .

Valymo užrakto išjungimas

Norint išjungti valymo užraktą, nereikia spausti jokio mygtuko. Po 20 sekundžių pasigirs kaitlentės garso signalas ir valymo užraktas automatiškai išsijungs.



Jeigu valymo užraktą norite išjungti anksčiau, palieskite ir laikykite mygtuką , kol pasigirs **du garso signalai**.

Apsaugos nuo vaikų užraktas Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jis gali būti nepasiekiamas jūsų produkte.

Kai kaitvietės yra išjungtos, galite apsaugoti kaitlentę naudodami apsaugos nuo vaikų užraktą, kad vaikai neįjungtų kaitviečių. Apsaugos nuo vaikų užraktą galite įjungti arba išjungti, kai kaitvietės yra išjungtos (veikia budėjimo režimu).

Apsaugos nuo vaikų užrakto įjungimas

1. Kaitlentei veikiant budėjimo režimu, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus  ir , kol išgirsite **vieną garso signalą**.
⇒ Įsijungs apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija. Kurį laiką visų kaitviečių ekranuose bus rodoma “L” ir įsijungs mygtuko  dešimtainis kabelis.



Jei veikiant apsaugos nuo vaikų užraktui paspaudžiamas bet kuris mygtukas, pasigirsta du garso signalai ir visų kaitviečių ekranuose sumirksi “L”.

Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas

1. Kai apsaugos nuo vaikų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite ir palaikykite mygtukus  ir , kol **išgirsite du garso signalus**.
2. Taip išjungsite apsaugos nuo vaikų funkciją. Visų kaitviečių ekranuose sumirksi “L” ir užgesa mygtuko  lemputė.

Mygtukų užraktas

Mygtukų užraktą galite įjungti, kad veikiant kaitlentei netyčia nepakeistumėte funkcijų.



Nutrūkus elektros tiekimui, raktų užraktas bus atšauktas.

Mygtukų užrakto įjungimas

1. Vienu metu palieskite ir laikykite mygtukus  ir , kol išgirsite **vieną garso signalą**.
2. Įsijungs mygtukų užraktas ir sumirksėjęs užsidegs mygtuko  dešimtainis kabelis.



Mygtukų užraktą galite įjungti tik kaitlentei veikiant. Įjungus mygtukų užraktą, veikia tik mygtukas ①. Palietus bet kurį kitą mygtuką, sumirksės mygtuko ② dešimtainis kablelis, nurodymas, kad mygtukų užraktas įjungtas. Jei išjungsite kaitlentę, kai mygtukai užrakinti, norėdami vėl įjungti kaitlentę, privalėsite išjungti mygtukų užraktą. Jei paliesite bet kurį kitą mygtuką, neišjungs mygtukų užrakto, visų kaitviečių ekranuose mirksės "L", nurodys, kad mygtukų užraktas įjungtas. Norėdami vėl įjungti kaitlentę, išjunkite mygtukų užraktą.

Mygtukų užrakto išjungimas

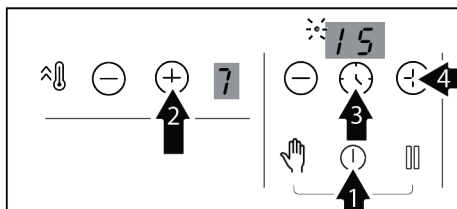
1. Kai mygtukų užraktas yra įjungtas, vienu metu palieskite mygtukus  ir , kol išgirsite du garso signalus.
2. Mygtuko  lemputė išsijungia ir valdymo skydelis atrakinamas.

Laikmačio funkcija

Ši funkcija gali padėti ruošti maistą. Ruošiant maistą nereikės nuolat būti prie kaitlentės. Pasibaigus nustatytam laikotarpiui, kaitvietė automatiškai išjungiamo.

Laikmačio ģjūngimas

1. Įjunkite kaitlentę paliesdami mygtuką ①.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūros lygį liesdami kaitvietės mygtukus (+)/(-).



3. Įjunkite laikmatį paliesdami mygtuką .
Laikmačio ekrane mirksės simbolis **“00”** ir pasirinktos kaitvietės dešimtainis kabelis.
4. Nustatykite pageidaujimą trukmę
liesdami laikmačio mygtukus /.
5. Per 10 sekundžių nustatymas bus įjungtas. Laikmačio ekrane mirksės pasirinktos kaitvietės dešimtainis kabelis.
6. Jei norite nustatyti kitų kaitviečių laikmačius, pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus.



Jei skirtingose kaitlentėse yra nustatyti keli laikmačiai, laikmačio ekrane rodomas tos kaitvietės laikmatis, kurio reikšmė mažiausia, ir mirksi tos kaitvietės dešimtainis kablelis. Kitų kaitviečių dešimtainiai kableliai šviečia nemirksėdami.



Likus gaminimo laiką galite pamatyti palietę visų kaitviečių mygtuką . Kaskart jį palietus, bus parodoma vis kitos kaitvietės laikmačio reikšmė. Galiausiai bus vėl rodomas laikmatis, kurio reikšmė mažiausia.



Laikmačio negalima nustatyti nepasirinkus kaitvietės ir jos temperatūros reikšmės.



Galima nustatyti tik jau veikiančios kaitvietės laikmatį.

Laikmačio išjungimas

Nustatytam laikui pasibaigus, kaitlentė išsijungs automatiškai, ir pasigirs garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. Nepaspaudus jokio mygtuko, po kelių minučių garso signalas išsijungs pats.

Laikmačio išjungimas anksčiau

- ✓ Jeigu laikmatį išjungsite anksčiau, kaitlentė ir toliau veiks pagal nustatytą temperatūrą, kol ją išjungsite. Laikmatį galima išjungti anksčiau laiko dviem skirtingais būdais:

1. **Išjungti laikmatį, mažinant atitinkamos kaitvietės nustatymą iki "00":** Laikykite paspaudę laikmačio mygtukus $\oplus/\ominus$, kol kaitviečių, kurių laikmatis įjungtas, ekrane užsidegs "00".

⇒ Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.

- ⇒ **Išjungti atitinkamos kaitvietės laikmatį, vienu metu paliečiant atitinkamos kaitvietės mygtukus**

$\oplus/\ominus$: Vienu metu palieskite atitinkamos kaitvietės mygtukus $\oplus/\ominus$.

⇒ Įsijungs atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis, o laikmatis bus išjungtas.



Atlikus šį veiksmą, atitinkamos kaitvietės temperatūros lygis taps "0" ir laikmatyje.

Stabdymo funkcija

- ✓ Naudodami šią funkciją, galite minimaliai (iki 1 lygio) sumažinti visų kaitviečių temperatūrą.



Jeigu įjungtas kurios nors kaitvietės laikmatis, sustabdymo metu jis veiks toliau.

1. Kaitvietėms veikiant, palieskite mygtuką ⏏ .
2. Visų veikiančių kaitviečių temperatūra bus sumažinta iki minimumo (1 lygio). Įjungtų kaitviečių ekrane atsiras simbolis ⏏ .
3. Jei norite, kad visos kaitvietės vėl veiktų pagal ankstesnius nustatymus, dar kartą paspauskite mygtuką ⏏ .

Maitinimo valdymo funkcija

Jūsų prietaisas turi elektros energijos valdymo funkciją. Naudodami šią funkciją galite pakeisti bendrą galią, kurią gali gauti viryklė. Yra 8 elektros energijos valdymo funkcijos lygiai.

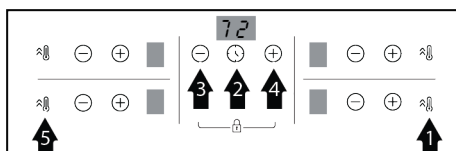
Elektros energijos valdymo funkcija - iš viso galimi nustatyti maitinimo lygiai

Elektros energijos valdymo ekrano indikatorius Visą galią

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Norėdami pakeisti visą galią;

1. Įjunkite kaitvietę paliesdami mygtuką ⏏ . Išjunkite kaitvietę dar kartą paliesdami mygtuką ⏏ .
2. Tada palieskite atitinkamai mygtuką prieikinėje dešinėje zonoje, mygtuką ⏏ , laikmačio mygtuką $\ominus$, laikmačio mygtuką $\oplus$ ir galiausiai dešinės pa kreisi zonos mygtuką.



3. Laikmačio ekrane rodomas nustatytas elektros energijos valdymo lygis.

4. Palieskite  mygtuką, kad perjungtumėte lygius ir nustatytumėte norimą nustatyti bendros galios vertę.
5. Patvirtinkite nustatymą paliesdami  mygtuką ir išjungdami kaitvietę. Visa suaktyvinta visa jūsų nustatyta elektros energijos vertė.

 Temperatūros lygiai, kuriuos galite priskirti kaitvietėms, gali skirtis priklausomai nuo nustatyto bendro galios lygio. Kaitlentei tiekiamas temperatūros lygis automatiškai sumažinamas, atsižvelgiant į galios nustatymą, kurį turi atlikti kaitlentė. Tai nėra klaida.

 Jei keičiant galios lygį paliečiamas ne nurodytos sekos klavišas, nustatymo atlikti negalima. Norėdami atlikti nustatymą, turite pakartoti veiksmus nuo pat pradžių.

Saugus ir veiksmingas indukcinių kaitviečių naudojimas

Veikimo principai: Veikdama indukcinė kaitlentė tiesiogiai kaitina puodą. Todėl jis turi daug pranašumų palyginti su kitų tipų kaitlentėmis. Ji veikia veiksmingiau, o kaitlentės paviršius neįkaista. Indukcinėje kaitlentėje įrengtos puikios saugos sistemos, kurios leidžia maksimaliai saugiai naudoti šį prietaisą.

 Kaitlentėse, priklausomai nuo modelio gali būti įrengtos tokių skersmenų kaitvietės: 145, 180, 210 ir 280 mm. Dėl indukcijos funkcijos kiekviena kaitvietė automatiškai aptinka ant jos padėtą prikaistuvį. Energija generuojama tik tuomet, kai prikaistuvius liečia kaitvietė, todėl užtikrinamos minimalios energijos sąnaudos.

 Gaminys gali pradėti sustoti, kai jis veikia nuo 1 iki 7, ypač naudojant mažo skersmens indus ir kai mažai aliejaus. Tai nėra kaltė.

Automatinis sistemos išjungimas

Kaitlentės valdiklyje yra automatinio išjungimo sistema. Jei viena ar daugiau kaitvietės zonų lieka įjungtos, kaitvietės zona po kurio laiko automatiškai išsijungia (žr. 1 lentelę). Jei kaitviete priskirtas laikmatis, laikmačio ekranas taip pat išjungiamas.

Automatinio išjungimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Šiam temperatūros lygiui taikomas ilgiausias veikimo laikotarpis.

Naudotojas gali vėl valdyti kaitvietės zoną, kai ji automatiškai išjungiama, kaip aprašyta anksčiau.

Temperatūros lygis	Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Temperatūros lygis	Automatinio išjungimo laikotarpiai - valandos
9	30 min.
P (galios didinimas)	10 min. (*)
(*) Po 5 minučių kaitlentės kaitinimo lygis sumažės iki 9	

Lentelė 1: Automatinio išjungimo laikotarpiai

Apsauga nuo perkaitimo

Kaitlentėje įrengti keli jutikliai, užtikrinantys apsaugą nuo perkaitimo. Perkaitinimo atveju gali atsirikti šie dalykai:

- Veikianti kaitvietė gali išsijungti.
- Pasirinktas lygis nuo didesnio gali sumažėti iki 7 lygio.

Apsaugos nuo išsiliejimo sistema

Kaitlentėje įrengta apsaugos nuo išsiliejimo sistema. Jeigu gaminant ant valdymo skydelio išsilieja skysčio, sistema tuoj pat atjungia elektros tiekimą ir išjungia kaitlentę. Tuo metu indikatoriuje rodomas įspėjimas "E".

Tikslus galios nustatymas

Indukcinės kaitlentės iškart reaguoja į komandas – toks yra jų veikimo principas. Galios nustatymo parametrus jos pakeičia labai greitai. Todėl galima išvengti išsiliejimo iš puodo (su vandeniu, pienu ir kt.), net jei skystis jame jau beveik išsilieja.



Jei jutiklinio valdymo skydelio paviršius bus veikiamas gausių garų, valdymo sistema išsijungs ir pasigirs įspėjamasis klaidos signalas.



Jutiklinio valdymo skydelio paviršius turi būti švarus. Kitaip prietaisas gali veikti nejprastai.

6 Bendroji Informacija apie Kepimą

Šiame skyriuje rasite patarimų, kaip ruošti ir gaminti maistą.

6.1 Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

Bendrieji įspėjimai apie gaminimą ant kaitvietės

- Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdalis keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. Niekomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu! Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

Kepimo lentelė

Maistas	Temperatūros lygis	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Lydimas		
Šokolado lydimas (Pvz. Dr. Oetker firmos, kartus šokoladas 55-60% kakavos, 150 g.)	1	20 ... 30
Sviestas (200 g)	6	5 ... 6
Virimas, kaitinimas, šilumos palaikymas		

- Prieš kepdami maistą, visada pašalinkite vandens perteklių ir lėtai įdėkite jį į įkaitintą aliejų. Prieš kepdami įsitikinkite, kad užšaldytas maistas atšildytas.
- Kurdami aliejų, įsitikinkite, kad naudojamas puodas yra sausas ir laikykite jo dangtį atidarytą.
- Rekomendacijų dėl maisto gaminimo taupant energiją žr. skyriuje „Aplinkosaugos instrukcijos“.
- Maisto produktų virimo temperatūra ir laiko vertės gali skirtis priklausomai nuo recepto ir kiekio. Dėl šios priežasties šios vertės pateikiamos kaip intervalai.

Maistas	Temperatūros lygis	Kepimo laikas (min.) (maždaug)
Vanduo 1 L (Virimas)	P	3 ... 5
Vanduo 3 L (Virimas)	P	8 ... 10
Pienas 1 L (Virimas)	6	4 ... 6
Pienas 1 L (Palaikyti šilumą)	1-2	18 ... 22
Aliejus (Šildymas) (Saulėgrąžų aliejus 0,5 L)	8	3 ... 5
Virimas		
Neluptos bulvės stambiai sumaltos (2 Gabalas didelio dydžio)	9	12 ... 14
Lašišos filė	8	10 ... 15
Dešra	9	2 .. 4
Makaronai (150 g)	8	8 ... 12
Kepimas, troškinimas		
Ryžių patiekalas (200 g ryžiai)	6	8 ... 14
Paelja *	9	15 ... 20
Nojaus pudingas **		
Pupelių-avinžirnių virimas Virimas - nojaus pudingui	9	5 ... 6
Pupelių-avinžirnių virimas kepimas - nojaus pudingui	3	10 ... 30
Kviečiai Virimas - nojaus pudingui	9	2 ... 5
Kviečiai kepimas - nojaus pudingui	3	10 ... 30
Nojaus pudingas -Visi ingredientai	8	20 ... 25
Kulninė su daržovėmis **		
Daržovių troškinimas	9	3 ... 8
Kepimas	4-5	120 ... 150
Sriubos (Pvz. lęšių sriuba)	6-7	17 ... 20
Negilus gruzdinimas		
Jūrų ešerio filė	8	3 ... 7
Filė kepsnys ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Dešra	8	2 ... 5
Keptas kiaušinis	7	4 ... 8
Gruzdintos bulvytės		
Riebaluose virtos tešlos desertas	8	13 ... 16
Šnicelis	8	5 ... 7
Gabalėliai	8	4 ... 6
* Rekomenduojama wok keptuvė.		
** Rekomenduojama ketaus keptuvė/puodas.		

7 Priežiūra ir valymas

7.1 Bendroji valymo informacija

Bendrojo pobūdžio perspėjimai

- Prieš valydami produktą palaukite, kol jis atvės. Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Nenaudokite valiklio tiesiogiai ant karštų paviršių. Tai gali sukelti negrįžtamas dėmes.
- Gaminį reikia kruopščiai išvalomas ir išdžiovinamas po kiekvienos operacijos. Taigi maisto likučiai lengvai valomi, o

vėliau vėl naudojant produktą šie likučiai nedegs. Todėl prietaiso tarnavimo laikas pailgėja, o dažnai išskylančios problemos sutrumpėja.

- Valydami nenaudokite garų valymo priemonių.
- Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės pažeidžia paviršių. Netinkamos valymo priemonės yra: balikliai, valymo priemonės, kurių sudėtyje yra amoniako, rūgštis ar chlorido, valymo garais produktai, kalkių šalinimo priemonės, dėmių ir rūdžių valikliai, abrazyvinės valymo priemonės (grietinėlės valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kremas, abrazyvinis ir įbrėžiamas šveitiklis, viela, kempinės, valymo šluostės, kuriose yra nešvarumų ir ploviklio likučių).
- Valant po kiekvieno naudojimo nereikia specialių valymo priemonių. Prietaisą išvalykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Būtinai visiškai nušluostykite likusį skystį po valymo ir nedelsdami nuvalykite maisto purslą, išsiliejusį gaminant maistą.
- Neplaukite jokių prietaiso dalių indaplovėje, nebent vartotojo vadove nurodyta kitaip.

Viryklėms:

- Rūgštiniai nešvarumai, tokie kaip pienas, pienas, pomidorų pasta ir aliejus, gali sukelti nuolatinės dėmės ant kaitlentės ir kaitlentės zonų komponentų. Išjungę kaitlentę išvalykite visus išsiliejusius skysčius iš karto po to, kai atvėšinsite.

„Inox“ - nerūdijančio plieno paviršiai

- Nenaudokite rūgštinių arba chloro turinčių valymo priemonių nerūdijančio - inoksinio plieno paviršiams ir rankenoms valyti.
- Nerūdijančio - inokso paviršiaus spalva laikui bėgant gali pasikeisti. Tai yra normalu. Po kiekvienos operacijos nuvalykite nerūdijančiam arba inoksiniam paviršiui tinkamu plovikliu.

- Valykite minkšta muilina šluoste ir skystu (nesupakuotu) plovikliu, skirtu inokso paviršiams, atsargiai šluostydami viena kryptimi.
- Kalkių, aliejaus, krakmolo, pieno ir baltymų dėmės nuo stiklo ir inox paviršių pašalinkite nedelsiant, nelaukdami. Per ilgą laiką dėmės gali rūdyti.
- Ant paviršiaus užpurkštus/užteptus valiklius reikia nuvalyti nedelsiant. Ant paviršiaus likę abrazyviniai valikliai sukelia paviršių baltumą.

Stiklo paviršiai

- Valydami stiklo paviršius nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valymo medžiagų. Jie gali pažeisti stiklo paviršių.
- Valykite prietaisą indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta mikropluošto šluoste stikliniams paviršiams arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Jei po valymo lieka ploviklio likučių, nušluostykite šaltu vandeniu ir nusauskinkite sausa mikropluošto šluoste. Skalbiklio likučiai kitą kartą gali pažeisti stiklo paviršių.
- Ant stiklo paviršiaus išdžiovintų likučių jokių būdu negalima nulupti dantytais peiliais, vieline vata ar panašiais braižymo įrankiais.
- Kalcio dėmės (geltonas dėmės) nuo stiklo paviršiaus galite pašalinti parduodama nuriebalinimo priemone, pvz., actu arba citrinų sultimis.
- Jei paviršius labai nešvarus, užtepkite valymo priemonės ant nešvaraus paviršiaus kempine ir palaukite kurį laiką, kad valiklis suveiktų tinkamai. Tada nuvalykite stiklinį paviršių drėgna šluoste.
- Spalvos pakitimai ir dėmės ant stiklo paviršiaus yra normalūs, o ne defektai.

Plastikinės dalys ir dažyti paviršiai

- Plastikines dalis ir nudažytus paviršius valykite indų plovikliu, šiltu vandeniu ir minkšta šluoste arba kempine ir nusauskinkite sausa šluoste.
- Nenaudokite kietųjų metalų grandiklių ir abrazyvinių valiklių. Jie gali pažeisti paviršius.

- Užtikrinkite, kad prietaiso komponentų jungtys neliktų drėgnos ir su plovikliu. Priešingu atveju ant šių jungčių gali atsirasti korozija.

7.2 Kaitlentės valymas

Stiklinis virimo paviršius

Atlikite stiklo paviršių valymo veiksmus, aprašytus skyriuje „Bendroji valymo informacija“, norėdami valyti stiklo gaminimo paviršių. Ypatingais atvejais valymą galite baigti vadovaudamiesi toliau pateikta informacija.

- Maisto produktus, kurių pagrindą sudaro cukrus, pvz., tamsiąją grietinėlę, krakmolą ir sirupą, reikia nedelsiant nuvalyti nelaukiant, kol paviršius atvės. Priešingu atveju stiklinis gaminimo paviršius gali būti nepataisomai pažeistas.

- Valydami nenaudokite valymo priemonių, kai kaitlentė įkaitusi, nes gali atsirasti negrįžtamų dėmių.

7.3 Valdymo Skydo Valymas

- Valydami valdymo skydelius su rankenėlėmis, nuvalykite skydelį ir rankenėles drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Nenuimkite po skydeliu esančių rankenėlių ir tarpiklių. Gali būti pažeistas valdymo pultas ir rankenėlės.
- Valydami inokso plokštes rankenėlėmis, aplink rankenėles nenaudokite inokso valiklių. Aplink rankenėlę esančius indikatorius galima ištrinti.
- Jutiklinius valdymo skydelius valykite drėgna minkšta šluoste ir nusauskite sausa šluoste. Jei jūsų gaminyje yra klaviatūros užrakto funkcija, prieš valydami valdymo skydelį nustatykite klaviatūros užraktą. Priešingu atveju klavišai gali būti aptinkami netinkamai.

8 Problemų sprendimas

Jei problema išlieka po to, kai vykdotė šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekit su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Niekada nebandykite taisyti gaminio patys.

Produktas neveikia.

- Saugiklis gali būti sugedęs arba perdegęs. >>> Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžutėje. Jei reikia, pakeiskite juos arba suaktyvinkite iš naujo.
- Prietaisas negali būti prijungtas prie (įžeminto) lizdo. >>> Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- (Jei jūsų prietaise yra laikmatis) Valdymo skydelio klavišai neveikia. >>> Jei jūsų gaminyje yra klavišų užraktas, klavišų užraktas gali būti įjungtas, išjunkite klavišų užraktą.
- Jei kaitlentė neįsijungia paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką >>> Atjunkite jį ir palaukite bent 20 sekundžių prieš prijungdami.
- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.

- Negalima naudoti tinkamų puodų. >>> Patikrinkite savo puodus.

Kaitlentės zonos ekrane visada šviečia piktograma.

- Ant veikiančios kaitlentės negalima dėti puodų. >>> Patikrinkite, ar kaitlentės zonoje yra puodas.
- Jūsų puodas gali būti netinkamas indukcijai. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlentei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.
- Puodas arba kaitlentės zona gali būti per karšta. >>> Palaukite, kol jie atvės.

Pasirinkta kaitlentės zona staiga išsijungia jai veikiant.

- Gali būti, kad pasirinkto skyriaus kepimo laikas baigėsi. >>> Galite nustatyti naują gaminimo laiką arba baigti gaminti.

- Jis turi apsaugą nuo perkaitimo. >>> Palaukite, kol kaitlentė atvės.
- Gali būti, kad jutiklinį valdymo skydelį uždengė daiktas. >>> Pašalinkite objektą skydelyje.

Nors kaitlentės zona įjungta, puodas neįkaista.

- Puodas gali netikti su indukcine kaitlente. >>> Patikrinkite, ar jūsų viryklė tinka indukcinei kaitlentei.
- Puodas gali būti neteisingai centre kaitlentės zonoje arba apatinis keptuvės paviršius gali būti nepakankamai platus, kad pasirinkta kaitlentės zona. >>> Centruokite kaitlentės zoną pasirinkdami pakankamai platų puodą kaitlentės zonai.

Aušinimo ventiliatorius veikia ir toliau, net jei kaitlentė išjungta.

- Tai nėra klaida. Aušinimo ventiliatorius veikia tol, kol kaitlentės elektroninė įranga nukrenta iki reikiamos temperatūros.

Gaminimo metu iš kaitlentės sklinda triukšmas

- Gaminimo metu iš kaitlentės gali sklindi įvairūs garsai. Juos skleidžia gaminimo indai dėl savo sudėties. Tai yra įprasti garsai, jie nerodo jokios trikties ir nėra indukcinės technologijos dalis.

Klaidų kodai/priežastys ir galimi sprendimai

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 22 E 26	Indukcinė kaitlentė perkaito.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai kaitlentės temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė.
E 46	Vienas ar daugiau mygtukų buvo spaudžiami ilgiau nei 10 sek. Ant valdymo skydelio paliktas daiktas arba ant valdiklio skleidžiami garai.	Problemą išspręsite atkeldami ranką nuo kaitlentės. Problemą išspręsite, kai valdymo skydelis buvo nuvalytas.
E 47	Nenaudojamas indukciniams kaitinimui tinkamas puodas.	Klaidą išspręsite naudodami indukciniams kaitlentėms skirtus puodus.
E 1 – E 15	Indukcinės kaitlentės ryšio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.

Galimi garsai ir jų priežastys

- **Ventiliatoriaus garsas:** Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris automatiškai įsijungia priklausomai nuo prietaiso temperatūros. Ventiliatorius gali veikti įvairiu galios lygiu, priklausomai nuo temperatūros.
- **Tylesnis triukšmas, primenantis kondicionieriaus burzgimą:** Jis girdimas dėl indukcinės technologijos savybių. Kai šiluma perduodama tiesiai į gaminimo indo pagrindą, toks burzgimas gali girdėtis dėl gaminimo indo medžiagų ypatybių. Skirtingi gaminimo indai gali skleisti skirtingus garsus.
- **Traškėjimas:** Jo priežastis yra gaminimo indo pagrindo struktūra ir medžiaga. Traškėjimas gali girdėtis, jei gaminimo indas pagamintas iš kelių įvairių medžiagų sluoksnių.
- **Ūžimas:** Ūžimo garsą galite girdėti, kai vienoje kaitlentės pusėje ant dviejų kaitviečių vienu metu gaminamas maistas su dviem skirtingais gaminimo lygiais.

Klaidos kodai	Klaidos priežastys	Galimas sprendimas
E 16 – E 21	Indukcinės kaitlentės temperatūros jutiklio klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 23 E 24	Indukcinės kaitlentės programos klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 25	Indukcinės kaitlentės ventiliatoriaus veikimo klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 31 – E 45	Indukcinės kaitlentės elektroninės plokštės aparatūros klaida.	Išjunkite indukcinę kaitvietę, palaukite 30 sek. ir vėl įjunkite. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 48 E 49 E 51	Indukcinės kaitlentės jutiklio klaida.	Jutiklių įrangą turi būti suderinama su darbinėmis sąlygomis. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.
E 52 – E 57	Indukcinės kaitlentės aukštos temperatūros klaida:klaida.	Indukcinę kaitlentę išjunkite ir palaukite, kol ji atvės. Klaida turi išsijungti, kai jutiklio temperatūra sumažėja iki žemesnės nei ribinė vertė. Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį pardavėją.